593
M. med. 12 36e

E

Arthur Blaul
Spedition-Verzollungen
Furth i. Wald.

<36602706120015
S

<36602706120015

Bayer. Staatsbibliothek

Bayerische
Staatsbibliothek
München

BM. BN

# Neueröffneter Curioser

# Schatz-Kasten/

Welcher

Mit allerhand fürtrefflich- und bewährten / der Natur und Kunst / auch Medicinisch- und Chirurgischen Secreten / benebst sehr vielen andern ungemeinen / so wohl Mechanisch- als Oeconomischen raren Kunst-Stücken reichlich angefüllet und hervor gethan / in einem gantz neu heraus gegebenen

# Artzney- Kunst- Haus- und Wunder-Buch.

Ein Werck

Welches also ausgearbeitet / das jedermänniglich / wes Standes / Dignität / Profession, Geschlecht und Alters er auch immer seyn mag / sehr anständig / nutz- und dienlich zu gebrauchen. Welches von langer Zeit / mit unverdrossener Mühe und grossem Fleiß / und nur für sich selbst und zu seinem Nutzen zusammen getragen / auch meistens für sich selbsten experimentiret / und für wahr befunden.

Nunmehro aber auf eiferiges Anhalten und Verlangen vieler guten Freunde in öffentlichen Druck heraus gegeben und mitgetheilet

Von einem Christlich-gesinnten und jederman gutes gönneten aufrichtigen Freund / und der Kunst Liebhabern. Mit nutzlichen und darzu nöthigen Registern versehen.

A 166/1128

Nürnberg /
In Verlegung Georg Lehmanns / Kunst- und Buchhändlern 1706. &c.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

# Kurtze Voransprach
## An den Kunstliebenden / und nach Standes Gebühr Hochgeehrten Leser.

Gleichwie alle Künste ingemein / wie die auch imer seyn mögen / von den Unerfahrnen u. Ignoranten mehrer vernichtet / verhöhnet und despectiret / als daß sie nach Gebühr recht æstimiret und respectiret werden; also ist auch gantz kein Zweiffel / daß gegenwärtiges Kunst-Schräncklein nicht auch seinen Verächter / Splitter-Richter und Nasenweisen Tadler / wiewohlen nicht bey Gott- und Ehrliebenden / Klugen und Erfahrnen / sondern nur bey Stümplern und Idioten / die sich selbsten für klug halten / finden solte / zumalen wann mancher solcher Neidhämmel oder Ignorant wohl einwenden und sagen dörffen / der Titul dieses Buchs wäre wohl grösser / als dasjenige / was es verspricht und anweiset; wann aber der Großgünstige Leser so viel Mühe auf sich nehmen / und mit Durchlesen solches bewürdigen wolte / wird Er sonders Zweifel frey gestehen / daß dieses unser Buch / auch wohl eines andern / bessern und grössern Titels würdig wäre / in Erwägung / daß so viel herrliche und schöne Dinge darinnen enthalten / und so gründlich u. frey entdecket sind.

Betrachtet man / daß der Mensch in diesem gebrechlichen Leben so vielerley Kranckheiten und Zufällen unterworffen / so wird der Großgünstige Leser in diesem unsern Wercklein allerley fürtreffliche heylsame und be-

währte Mittel dafür finden / daß / da Er im Fall der Noth / wann kein Medicus vorhanden / ihme selbsten so lange Artzneyen und helffen mag / biß er eines erfahrnen Medici Rath und Beystand habhafft werden kan. Nebenst diesem werden hieriñen auch viel andere schöne Wissenschafften und Handgriffe für allerley Künstler und Sinnreichen Professionen entdecket / daraus ein jeder Vernünfftiger selbst sehen und schliessen kan / aus was für einem Fundament sie gehen / und daß alles darbey aufrichtig und deutlich eröffnet / und nicht das geringste darinnen verhalten worden / wann es nur mit rechtem Verstand angefangen und unternommen wird.

Und daß auch endlichen dieses unser Werck allen und jeden / wes Standes und Geschlechtes er immer seye / anständig und nutzlich seyn möge / so wird der Großgünstige Leser sehen / daß allerhand schöne curieuse / und dem Haus-Stand sehr dienliche und bewährte / auch sonst gantz ungemeine und seltene Dinge / nach genügen / hierinnen zu finden.

Der Großgünstige Leser bediene sich solcher am besten / und lebe der sichern Hoffnung / daß / wann man siehet / daß dieses Wercklein wohl aufgenommen wird / so wohl der Author als Verleger ins künfftige mit mehrern dergleichen dienen wird. Inzwischen seye allen und jeden Liebhabern dieses Werckes von Grund des Hertzens Glück und Gottes reicher Segen angewünschet / und darbey der Göttlichen Protection getreulich empfohlen.

Kurtzer

Bayerische Staatsbibliothek München

Kurtzer

# Innhalt/

## Des in zehen Abtheilungen bestehenden Artzney-Kunst- und Haus-Buchs/

Darinnen

### Die Erste Abhandlung

Anweiset/ köstliche und herrliche destillirte Wasser/ fürtreffliche Wund-Träncke/ ungemeine Salben und Pflaster/ und sehr viel andere schöne und bewährte Medicinalische Secreta.

### Die Andere Abhandlung

Begreifft in sich allerhand Schminck-Mittel für das löbliche Frauen-Zimmer/ und andere schöne und curieuse Dinge mehr.

### Die Dritte Abhandlung

Zeiget an allerhand sonderbare bewährte Artzney-Mittel.

## Die Vierte Abhandlung

Bringt herfür allerhand fürtreffliche schöne und geheime Feuer-Künste für Gold- und Silber-Arbeiter / auch andere Künstler und Handwercker mehr / die in Metallen und Feuer Arbeiten / mit Beyfügung der schönsten Ez-Künsten auf alle Metallen.

## Die Fünffte Abhandlung

Gibt Unterricht von allerhand köstlichen und erdencklichen Geträncken / als in Erhaltung und Verbesserung der Weine / bewärthen Bier-Meth- und Essig-Künsten / von der Destillation des Brandweins / Bereitung vieler herrlichen Aquavit, Ros Solis und allerley erdencklicher Italiänischer Geträncke.

## Die Sechste Abhandlung

Unterweiset schöne Mahlers-Farben zu bereiten / fürtreffliche Fernisse / schöne Vergulდungen / allerley Dinten zu machen / und endlichen vom Salpeter-Sieden / und selbigen auf das schönste zu läutern ꝛc.

## Die Siebende Abtheilung

Ertheilet gründlichen Bericht von allerhand schönen ungemeinen Leder-Arbeiten / wie nemlichen solches fürtrefflich zu verguldden /

den / überaus schön zu färben / und endlichen wie solches auf das herrlichste und beste zu perfumiren / und wohlriechend zu machen / zeigt darbey auch an / schöne Kirschner-Künste / und über das / wie aus allen Kleidern / Gewandten/Tapetzereyē rc. allerhand erdenckliche Mackel und Flecken auszubringen/ und solche wieder auf das beste auszusäubern sind.

## Die Achte Abhandlung

Theilet kürtzlich mit/ unterschiedliche schöne Zucker-Arbeiten / und ungemeine Koch-Künste.

## Die Neunte Abhandlung

Gibt klaren Bericht von ungemeinen Garten-Baum-und Blumen-Künsten.

## Die Zehende Abhandlung

Erweiset in der Fischer-und Jägerey ungemeine Vortheil und Handgriffe / und gibt darbey in der Haußhaltung allerhand wohlanständigen und nutzlichen Unterricht / von Beobachtung der Zeit / und Veränderung des Gewitters / und was etwan sonsten noch nutzlich seyn mag.

Schließlichen wird der Liebhaber darbey berichtet / daß zu Ende des Werckes ein ordentliches Register oder Blatweiser / über alle darinnen enthaltene Dinge mit beyfolget.

Zu welchen allen nun dem curieusen Liebhaber des Werckes von dem Authore alles Gutes / Glück / Heyl und Segen von Hertzen gewünschet wird.

***

# Erste Abhandlung

## Von herrlichen distillirten Wassern / fürtrefflichen Wundträncken / ungemeinen Unguentien / und vielen andern schönen Medicinalischen Secreten.

### I.

### Ein Auserlesen Schlag-Wasser zu bereiten / wann ein Mensch vom Schlag getroffen / oder sonsten in grosser Ohnmacht liegt / und fast kein Leben mehr erscheinet / zu gebrauchen.

Rec. Feiner Zimmet / Negelein / Cardomom / Paradieskörner / Muscaten-Nuß / Muscaten-Blüh / Ingwer / Galgant / Calmuß / Cubeben / Wachholderbeer / Lorber jedes 2. Loth / roth und weise Rosen / Roßmarin / Majoran / Balsam / Mutterkraut / Rautenblätter / Basilienkraut / Jelänger-Jelieber / Arabischen Stöchas / teutschen Spick / Lavendelblümlein / Poley eines jeden 1½. Loth. Alles gröblicht zerschnitten und zerstossen / dann ferner darzu gethan / Marsilien-

Feigen und 15. aufgeschwellte Datteln und 10. Loth kleine Rosinlein/süsser geschelten Mandeln/ jedes 3. Loth. Dieses alles klein gemachet mit 6. Loth frischem Hönig vermischet/ und 2. malen so schwehr als diese Species alle sind/ gestossenen Canarien-Zucker wohl untereinander vermischt/ dann 2malen so viel als alles zusammen gewogen des besten Spiritus Vini darüber gegossen und drey Tag und Nacht in einem gläsernen Kolben maceriren lassen/ alsdann per gradus herüber destilliret. Anfänglich gibt man gelind Feuer/ biß sich die Farbe ändert/ alsdann legt man einen andern Recipienten für/ und macht das Feuer etwas stärcker/ so bekommet man ein ander kräfftiger Wasser als das erste/ und leztlich folget das Oel/ verwahret ein jedes/ sonderlich/ so hat man einen rechten Schatz im Fall der Noth zu gebrauchen. Von dem ersten Extract gibt man in obbemeldten schweren Zustand ein klein Löffelein voll in den Mund/ von dem andern Theil/ so stärcker/ halb so viel/ des Oels aber nur ein paar Tröpflein in Salbey oder Lindenblüh-Wasser zertrieben/ ist noch ein Spiritus Vitalis und verborgen Leben im Menschen so reget es sich/ wem dieses kräfftige Restaurativ eingegeben wird.

## 2. Ein herrliches Schlag-Wasser zubereiten.

Nimb frisch-abgezupffte Majoranblümlein/ drey Echtmaaß/ giesse darüber guten alten Rhein-Wein/ lasse es 14. Tage in einem saubern Töll-

nischen

nischen Kruge im Keller stehen / dann destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber. Dann nimb dieses herüber destillirte Wasser / thue darein Muscaten-Blumen / weissen Ingwer eines jeden 10. Loth / der feinesten Zimmet 3. Loth / Saffran 2. Loth / Cubeben / Cardomomien / Galgant / Zitwer / Negelein eines jeden 1. Loth. Alles / ausser dem Saffran / gröblicht zerstossen / und wol untereinander vermischt / so lange stehen lassen / biß die Lavendel-Blühe kömmt / derselben wie auch Spicanarden-Blumen jedes 4. Hände voll samtlichen in das Wasser zu der Würtze gethan / und 4. Wochen an der Sonnen stehen lassen / alsdann zum andernmal herüber destilliret / leztlich thut man in dieses herüber destillirte Wasser 3. guter Handvoll Linden-Blühe / lässet es abermalen 14. Tage lang stehen / und destilliret es alsdann zum drittenmal herüber / so hat man alsdann ein fürtreffliches Wasser für obgedachte Gebrechen / dessen gibt man zur Præservation Morgends und Abends einen Löffel voll zu trincken / ist aber der Mensch allbereit gefallen / so giesset man ihme einen Löffelvoll mehr oder weniger / nachdem die Person groß und starck ist ein. Gestalten dann auch mit diesem kräfftigen Wasser / die Pulß-Adern an Schlaff und Händen anzustreichen / und daß man den Krancken alsobalden auf die rechte Seiten wende.

### 6. Herrliches Haubt-Wasser.

Nimb frischabgezupffter Majenblümlen 3. ℔. Roßmarinblüh / Lavendelblümlein jedes 1. ℔.

Majoran 5. Handvoll / Rauten vier Handvoll / Bethanien 6. Handvoll / Salbey 3. Handvoll / samle alle diese Kräuter nach einander / ein jedes aber zu seiner Zeit / und baitze sie in den allerbesten Brandwein / nachdem du sie sammlest / biß du sie alle beysammen hast / um dieselbe zu erhalten. Darnach nimb des feinesten Zimmets 1. ℔. Cubeben 4. Unz / Paradiskörner 5. Unz / Wiesen- oder Feldkümmel-Saamen Muscaten-Blüh / Agtstein jedes 3. Unz / Muscaten-Nuß 4. Unz / Negelein 1. Unz / gemeine Ambra 4. Scrupel. Mache es untereinander zu grobem Pulver / und thue es zu obgedachten Kräutern / giesse 9 Maaß des besten alten Rheinischen Weins darüber / und lasse es noch 3. oder 4. Tagen einbaitzen darnach destillire alles miteinander / fange den stärckesten Spiritum absonderlich / und ziehe das übrige biß auf die Trockne ab.

Solcher Spiritus ist trefflich vor den Schwindel / stärcket das Gedächtnus und Gesicht / und ist wunderherrlich für den Schlag und mehr dergleichen Kranckheiten.

## 4. Fürtrefflich bewehrtes Brust-Wasser.

℞. Der besten Florent. Veylwurtz / Süßholtz / kleiner Rosinlein / Mauer-Rauten / Jsopen / Krause-Müntz / Korn-Müntzen / Melissenkraut / Scabiosenkraut / wilde Salbey / Odermennig / Hirschzungen-Blätter / Datteln jedes 3. Loth / Feigen 4. Loth / Wermuth 1½. Loth / Saffran 1. qu. / Negelein 1. qu. / feiner Zimmet 2. Loth / Coriander 1½. Loth / vermische alles klein gestossen

sen untereinander und geuß 4. Kannen Ziegen Milch / darauf thue es in ein sehr grosses Glaß / daß es geraum drinnen stehet / oder theile es in 2. Mässige Gläser / keines gar voll. Vermache die Gläser gantz fest / und lasse es 4. Wochen an der Sonnen stehen / darnach destillire es über einen Helm / und vermache es wohl / daß kein Geruch noch Krafft darvon entgehet / und fasse es in ein Glaß und verwahre es. Derjenige welcher sich vor der Brust-Kranckheit besorget und allbereit sehr hustet und dorret / der trincke alle Morgen dieses Wassers 3. Löffel voll / durch das gantze Jahr / er wird gewißlich Besserung finden / es heylet Lungen und Leber / reiniget die Brust und machet einen guten leichten Athem / und giebt der Leber Krafft / macht ein gut Geblüt / mit einem Wort / dieses Brust-Wasser ist wegen seiner herrlichen und fürtrefflichen Tugenden halben nicht genugsam zu rühmen auch nicht mit keinem Golde zu bezahlen.

## 5. Ein treffliches gutes Engel-Wasser.

Man nimbt des besten und kräfftigsten Rosen-Wassers 1½. Maaß / Pomerantzenblüh-Wasser eine halbe Maaß / Citronenschalen-Wasser ¼. Maaß. Darein thue des feinsten Benzoe 4. Untzen / Storax Calamitæ 1½. Unz / feinen Bisam 1½. Scrupel / grauen Amber / 1. ℈. Zibeth 20. Gr. Paradißholtz ℥j. gemeinen Negelein 2. qu. Vermache das Glaß auf das beste / lasse es 4. Wochen lang an der Sonnen stehen / schütte es zu Zeiten untereinander / dann destillire es aus

Aschen herüber / thue auf das neue Bisam / Zibeth und Ambra / nach Belieben darein / vermache das Glaß wieder auf das beste / und lasse es wieder eine Zeitlang an der Sonn.

### 6. Noch ein anderes fürtreffliches Engel-Wasser.

Nimb schöner Leibfarben Rosen thue die Blätter auf das säuberste dorren / mit samt dem gelben Saamen / so in der Mitten / und wohlriechend ist / 4. ℔. frischer gröblicht zerstossenen Gewürtz-Negelein 3. Loth / feiner Zimmet 4. Loth Benzoe und Storax Calamitæ jedes 1. Unz / vermische alles wohl untereinander / giesse darauf des besten Rosen-Wassers 2. Maaß / gemein Zimmet-Wasser ½. ℔. Majoran- und Pomeranzenblüh und Citronenschalen-Wasser jedes ¼. Maaß lasse es 8. Tage lang in einem Keller stehen / dann destillire es aus dem Balneo herüber / thue Bisam und Ambergryß nach belieben darein / und lasse es in einem wohlvermachten Glaß ein Monat lang an der Sonnen stehen / so überkommt man ein fürtrefflich wohlriechendes Engel-Wasser.

### 7. Noch ein anders.

Nimb anderthalb Maaß Rosenwasser / oder wenig mehr Pomerantzenblüh-Wasser 30. Gr. Bisam / so viel Amber / und auch so viel Aloe-Holtz / 20. Gr. Zibeth / 4. Unzen Benzoe, 1. Unz Storax / mache dieses alles wohl zu Pulver / und thue es in ein Kupffern Gefäß / wohl zugedecket mit

einem

einem Deckel auch von Kupffer / und mit leinen Tüchern herumb vermachet / und setze dasselbe in einen Kessel mit Wasser einzusieden 3. Stunde lang / so hast du ein trefflich Engel-Wasser / und wann du wieder so viel / als oben gesagt / Wasser darzu thust mit halb so viel Pomerantzenblüh / und 5. oder 6. Gr. Zibeth / so kanst du hernach aus der hinterbliebenen Materi Rauchkertzlein machen.

### 8. Noch ein anders.

Nimb leibfarbe Rosen / und sondere die Blätter darvon ab / mit samt dem gelben Saamen (wie obgemeldet) so in der Mitten / und wohlriechend ist / Negelein 1. Untz / Zimmet 1½. Untz / Benzoin und Storaxthränen jedes eine halbe Untze / und stosse dieses alles / und mische es untereinander mit den Rosen / und destillire es bey gelindem Feuer / und nimb das herüber gegangene Wasser / setze es ein Monat lang an die Sonnen mit 4. Gran Bisam / so du daran einbeitzen solst / so wird es gantz klar / und eines sehr lieblichen Geruches werden. Dieses ist das Engel-Wasser / von welchem die Fürstinnen und andere Damen von hohem Stande so viel halten / von wegen des lieblichen Geruchs den es hat.

### 8. Aqua Rosarum Odorifera.

℞. Rosen-Blätter / Benzoe / Negelein / Storax Calamita / vermische es untereinander / destillire es aus dem Balneo, Bisam und Ambragryß oben in den Helm gelegt.

## 10. Ein Edel wohlriechend Krafft-Wasser für grosse Herren und Frauen-Zimmer.

℞. Leibfarben Rosen Wasser 2. ℔. thut darein Lavendelblümlein/ Roßmarinblüh/ voller Negelein/ Pomerantzenblüh / Basilienblätter / Jeßminblümlein jedes 1. Handvoll feine Zimmet-Negelein/ Muscatenblüh/ Cardomüml jedes 2. qu. das gelbe von Citronen und Pomerantzen an einem Rieb-Eisen abgerieben / gelben Sandel / Rhodiserholtz / Florentinischer Veylwurtz jedes 1. Loth/ Bisam und Ambra jedes 10. Gr. Storax Calamitæ, Benzoe jedes ½ Loth / vermische diese Stück alle wohl untereinander in einem Glaß/ und lasse es 14. Tage lang stehen und baizen / darnach distillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / setze es dann 8. Tage lang in einem wohlvermachten Glaß an die Sonnen / so ist es gerecht. Mit diesem Wasser streichet man gemeiniglich die Hände / das Haubt und Angesichte an / dienet vor Mattigkeit und Ohnmacht / ist sehr gut so man Schwämlein darein netzt / und daran riechet.

## 11. Sehr wohlriechendes Engel-Wasser.

℞. Auf das dinneste ausgeschnittener am Schatten gedörrter und pulverisirter Citronen-schalen / gefeinter Rößlein / Roßmarinblüh/ Pomerantzenblüh jedes 4. geraspelt Rhodiser- und gelb Sandelholtz jedes 8. Loth/ Paradißholtz 4. Loth / Cyper-Calmuß und Florentinische Veylwurtz jedes 3. Loth/ feiner Zimmet / Negelein und Muscatenblüh jedes 2. Loth / Benzoe 4. Loth

Storax Calam. 3½. alles gröblicht pulverisirt untereinander vermischt / und darüber gegossen des besten Rosenwassers 3. Maaß / das Glaß auf das beste verbunden 14. Tage lang in gelinde Digestion gesetzet / alsdann aus dem Balneo Mariæ herüber destilliret / und auf das beste verwahret.

12. Ein anders.

℞. Den feinesten Zimmet / Negelein / Muscatenblüh / Veyl- und Cyperwürtz / geraspelt Rhodiser- gelb Sandel- und Paradißholtz eines jeden 3. Loth / Benzoe, Storax, Calam. jedes 2. Loth / alles klein pulverisirt / untereinander vermischet / darüber gegossen des besten Rosen- Lavendel- Majoran- und Pomerantzenblüh- Wasser eines jeden ½. ℔. / das Glaß auf das beste verbunden / 8. Tage lang in gar gelinde Digestion gesetzet / dann aus dem Balneo Mariæ so man zuvor des feinesten Bisams 20. Gr. Ambergryß 10. und Zibeth 12. Gr. in einem Baumwöllein in holen Schnabel gethan hat / herüber destilliret / dann in einem wohl vermachten Glaß eine Zeitlang an die Sonne stellet / hernach auf das beste verwahret.

13. Bisamirtes Rosen-Wasser.

℞. Des besten Rosen-Wassers ½. ℔ / Lavendelblümlein und Pomerantzenblüh-Wasser jedes 3. Untzen / pulverisirte Gewürtz-Negelein / feiner Zimmet / frischer dinngeschnittener Citronenschalen jedes 1½. Loth / Benzoe und Storax Calam. jedes 2. q. Bisam 4. Gr. Ambergryß 2. qu. Campher

3. Gr. vermache das Glaß auf das beste / lasse es 14. Tage lang an der Sonnen stehen / dann destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / verwahre es auf das beste.

### 14. Ein anderes ohne Campher.

℞. Wohlriechendes Rosen-Wasser 6. Unz / Lavendel und Zimmet-Wasser jedes 1. Unz / giese es zusammen über Zimmet / Negelein Benzoe und Storax Calam. jedes ½. Loth / Bisam und Ambra jedes 2. Gr. vermache das Glaß auf das beste / lasse es etliche Tage an der Sonnen stehen / alsdann herüber destillirt.

### 15. Kräfftiges Herrn-Wasser.

℞. Rosen-Wasser 1. Maaß. giesse es über 2. guter Handvoll gedörrter Rosenblätter / schneide darzur Zimmet / Negelein / Cardomümlein / Muscaten-Nuß und Blüh jedes 1. qu. lasse es 8. Tage lang mit einander baizen / dann destillire es wieder herüber.

### 16. Wohlriechendes Krafft-Wasser / zum innerlichen und eusserlichen Gebrauch.

℞. Der feinesten Zimmet 2. Loth / Paradißholtz / Rosenholtz / gefeinter Rößlein jedes 1. qu. Citronen- und Limonienschalen / (Citrangelschalen) und derer beyderley Samen und Körner / jedes ℈ij. gelben Sandel / Cardomümlein / Parißkörner Negelein / Galgant / Muscaten-Blüh und Muscaten-Nüß jedes ½. qu. Benzoe und Storax Calam. jedes ½. Loth / darüber giesse des besten Wein-Geist 2. ℔ / wohlzeitigen Citronensafft / ℔ß. lasse es in einem wohlvermachten Kolben 14. oder 15.

15. Tage lang mit einander baizen/ diese Zeit über aber wohl und offt umbgerühret/ wann nun solche Zeit herum ist/ so thue wieder frischen Citronen- und Quitten-Safft jedes 2. Unz/ Ambergryß 6. Gr. Bisam 5. Gr. darzu/ lasse es wieder etliche Tage also stehen/ alle Tag aber drey- oder viermalen aufgerühret/ dann herüber destilliret/ und dann auf das beste verwahret/ davon gibt man auf das meinste einen Löffel voll in allen Brust-Beschwehrungen und Engbrüstigkeit/ ist auch gut für die fallende Sucht/ für den Schlag/ und erhält den Menschen von der Pest. Stärcket das Hertz/ Hirn und Haubt. Eusserlich gebrauchet man solches zum riechen/ und salbet die Schläffe und Nacken damit/ so benimbt es alle Flüsse des Haubtes/ und erquicket alle Lebens-Geister.

## 17. Ein wohlriechend köstliches Fluß-Wasser.

Nimb eine grosse Glaß-Flaschen auf 2. Maaß/ fülle solches mit reinen abgezupfften Mayenblümlein/ dann giesse 1. Maaß des allerbesten Ungarischen Wasser oder Roßmarin-Geistes darüber vermache und verstopffe das Glaß auf das beste/ und stelle es an die Sonne/ weiter thue darein eine gute Hand voll gelben Veyl und eine gute Hand voll Roßmarin-Blühe/ lasse es also wohl vermacht biß in Brachmonat an der Sonnen stehen/ alsdann thue auch darzu eine gute Hand voll wolriechenden Majoran mit samt den Knöpflein/ eine Hand voll Salbey-Blüh und Blät-

ter / eine Hand voll Borragen und Ochsen - Zungen-Blümlein / alsdann Paradyß-Holtz / Zimmet / Negelein / Cordamömlein / Muscatenblüh / und Nüß / Cubeben / jedes 1. Loth / dünn ausgeschnittener Citronen-Schalen 4. Loth / das Glaß dann wieder auf das beste vermacht / und also biß zu Ausgang des August-Monats stehen lassen / rc. Diß Wasser ist gut dem flüssigen Haupt / stärcket das Hirn und Gedächtnuß / ist gut für den Schlag und verlahmte Glieder / lauffend Gicht / und wo man Schmertzen hat / nehme man von diesem Wasser / und mache es laulicht ob einem Glütlein / und schmiere sich darmit / es hilfft / für das Zahn-Wehe ist diß Wasser sehr köstlich / wann man eine Baumwolle darein netzet / und auf den schmertzhafften Zahn leget.

## 18. Noch ein anders.

Man nimt Leib-farb Rosen-Wasser 1. Maaß / Lavendel-Wasser ein echt-Maaß / Malvesier / ein halb Maaß / Majoran-Wasser ein viertel Maaß / thut daran dünn ausgeschnittener frischer Citronen Schalen ein viertel Pfund / Gewürtz-Negelein ein halb Loth / Bisam 12. Gr. mischet es wohl untereinander / und lasset es in einem wohl vermachten Glaß / etliche Tage stehen / dann destilliret man es aus dem Balneo herüber / und verwahret es auf das beste.

## 19. Ein herrlich wohlriechend Wasser / für grosse Herren und Frauen-Zimmer.

Man nimmt feine Zimmet 6. Loth / Negelein 4. Loth / Muscaten-Blumen 1. Loth / Gummi - Ladani

dani und Storax-Calamita jedes 2. Loth / gelbe Veil-Blümlein / Roßmarin-Blüh / Ulmer-Rößlein / Basilien-Blumen / jedes eine Hand voll / Lavendel-Blümlein jedes eine Hand voll / weissen und gelben Sandel jedes 2. Loth / Galgant / Mastix / Storax / jedes ½. Loth / Rosen 8. Pfund / Malvasier 1. Pfund / lasse es miteinander in einem wohlvermachten Glaß 8. Tage lang an der Wärme digeriren / darnach über den Helm aus dem Balneo herüber destilliren / und hänge hernach in das jenige / so herüber gestiegen / einen halben Scrupel Bisam / und behalte es in einem Wasser-Glaß / wohl zugemacht / biß zum Gebrauch / du wirst es ausbündigen Geruchs befinden.

20. **Ein ander überaus köstlich und wohlriechend Wasser / sich darmit anzustreichen / oder die Schnup-Tücher darmit zu netzen / zu zu destilliren.**

Man nimmt feinen Zimmet 4. Loth / Negelein / Muscaten-Blumen / Galgant / Corvi oder Feld-Kimmel / jegliches 2. Loth / Laudani, Benzoe, Storax Calam. Mastix / jegliches 1. Loth / alles gröblicht pulverisirt / in ein Kolben-Glaß gethan / und folgende destillirte Wasser darauf geschüttet / mit Wein und Gewürtz destillirtes Majen-Blümlein-Wasser / Citronen-Schalen-Rosen-Majoran-Pommerantzen-Blüh-Zimmet- und Lavendel-Blümlein-Wasser / eines jeden ¼. Seidel / lasse es in einem wohl-vermachten Glaß 8. Tage lang in gelinder Digestiane stehen / dann destillire es per Alembicum lege Artis herüber / thue aber bey

der

der destillation mit einer Baum-Wollen / Bisam / Ambra und Zibeth in den Helm-Schnabel / so bekommet man ein ausbündiges köstliches und wohl-riechendes Wasser / das muß man in einem wohl-vermachten Glaß auf das beste verwahren / damit ihme der köstliche Geruch nicht entgehen möge.

NB. Wann man Aloes- und Rosen-Holtz gröblicht gefeilt / darzu nimmt / wird es noch viel anmuthiger.

## 21. Ein köstliches Wein-Rauten-Wasser zu destilliren.

Man nimmt Rauten-Blätter / wann selbige in ihrem besten Flor und Krafft seyn / thut dieselben in einen glässern Kolben / giesset guten alten Wein daran / lasset es dann 8. Tage lang miteinander beitzen / dann destilliret man es aus dem Balneo herüber / das destillirte Wasser giesset man über frische Rauten / lasset es 24. Stunde stehen / dann destilliret man es wieder aus dem Balneo herüber. Diß übergiessen über frische Rauten / kan man noch einmal also wiederholen. Endlichen nimmt man dieses Rauten-Wasser / und destilliret es allein über den Kolben bey zwey Drittheil / also daß ein Drittel zuruck bleibet / herüber / das verwahret man dann auf das beste / den Rest oder dritten Theil kan man auch herüber destilliren / und auch zu einem andern Gebrauch verwahren. Dieses Rauten-Wasser ist nun fürtrefflich rein und geistig / sehr anmuthig und von grossen Tugenden / darvon kan man Morgens nüchtern

und

und Abends/ wann man schlaffen gehet/ ein klein Trünck-Gläßlein nehmen.

Gleichermassen kan man auch andere als Majoran/ Kraussemüntz/ und allerley wohlriechende Kräuter-Wasser auch destilliren und bereiten/ da dann ein enige Unz mehr thun wird/ als auf gemeine Weise ein gantzes halbes Pfund.

### 22. Kräfftig stärckendes Hertz-Wasser.

℞. Der feinesten Zimmet/ geraspelt Rhodiser-Holtz/ Sassafraß/ jedes 6. Loth/ gantz frischer dünn ausgeschnittener Citronen- und Pommerantzen-Schalen/ jedes 2. Loth/ Muscaten-Blüh/ Negelein jedes 4. Loth/ Melissen-Blätter 8. Loth/ rother Rößlein/ Majen-Blümlein/ rother dicker Nelcken/ Lavendel-Blümlein/ Borragi und Ochsen-Zungen-Blümlein/ blauen Veil/ jedes 5. Loth/ Borsdörffer-Aepffel-Safft/ 4. ℔. Spanischen Wein/ daß er vier quer Finger darüber gehet/ lasse es 14. Tage unter einander beitzen/ dann thue in Helm-Schnabel/ in einer Baumwollen Bisam/ grüner Lorbeer/ jedes 3. Gr. Zibeth 4. Gr. Saffran 2. Scrupel/ und destillire es herüber/ verwahre es dann auf das beste.

### 23. Sehr herrliches Lavendel-Wasser.

℞. Lavendel-Blümlein/ Majen-Blümlein eines jeden 24. Hand voll/ Peonien-Rosen/ Linden-Blüh/ Salbey-Blüh jedes ½. Hand voll/ feiner Zimmet/ Muscat-Nüß/ Muscatenblüh/ Negelein/ Cubeben/ Ingwer/ Galgant/ Citronen/ Calmus/ Eichen-Mispel/ eines jeden 1½. Quint. Vermische alles gröblicht zerschnitten und zerstossen unter einander

ander/ und gieß einer guten queren Hände hoch guten Sect darauf/ lasse es 14. Tage stehen/ dann destillire es herüber/ und verwahre es wohl/ dieses Wasser ist von grosser Krafft und Tugend.

24. Herrliches Salbey-Wasser.

℞. Creutz-Salbey-Blätter ¾. Pfund/ Zimmet/ Negelein/ Jngwer/ Paradyß-Körner/ Cardomümlein/ Muscaten-Nüß/ Muscaten-Blüh/ langen Pfeffer/ Galgant/ jedes 1. Loth/ darüber giesse guten alten Rhein-Wein 3½. Maas/ lasse es in einem wohlvermachten Glaß-Kolben 14. Tage in gelinder Digestione stehen/ darnach seyhe den Wein ab/ und stosse das Gewürtze in einen saubern Mörsel/ zu einem Muß/ thue es samt dem Wein wieder in einen Kolben/ und destillire es aus dem Balneo mit gelinden Feuer so lange herüber/ biß rothe Tröpflein anfahen herüber zu gehen/ dann lasse das Feuer abgehen/ und verwahre das Wasser auf das beste.

Dessen Gebrauch.

Dieses Wasser ist gut in allen Magen-Geschweren/ für den Schwindel/ Sausen der Ohren/ für flechsen in Händen und Angesicht/ für die Dunckelheit der Augen/ und Keuchen der Brust/ heilet alle Wunden und Geschwulst darmit gewaschen. Jst gut für Zahn-Wehe und allerley Kranckheiten des Mundes/ für die Geschwer der Nasen/ rc. des Morgens über Essen gebrauchet.

25. Köstliches Brust-Wasser.

℞. Ehrenpreiß/ Lungenkraut/ Cardobenedicten/ Hufflattig/ Salbey/ Trauben-Kraut/ Peonien

nien-Blätter/jedes 4. Hand voll/ Candorn/ Jsop eines jeden 1½. Hand voll/ China-Wurtzel 8. Loth/ Süß-Holtz / Alantwurtz jedes 4. Loth / frischen Anis-Saamen 4. Loth. Vermische alles zerschnitten und zerstossen untereinander / giesse darauf guten Meth 6. Maas / laß zwey Tag und Nacht stehen / dann destillire es herüber/und lasse noch 1. Pfund Candel-Zucker darinnen zergehen / dann verwahre es zum Gebrauch.

## 26. Gutes Lungen-Wasser.

℞. Kleiner Rosinlein 4. Loth / Florent. Veilwurtz 6. Loth klein zerschnitten Süßholtz/3 Loth/ Alantwurtz 1½. Loth / Kraussemüntz / Melissen / Mauer-Rauten jedes 3. Loth/ Ehrenpreiß Hirschzungen / Lungenkraut / Scabiosen jedes 3. Loth/ Wermuth 2. Loth/ausgekörnter Datteln 3½. Loth/ feinen Zimmet / Negelein / gantzen Saffran iedes 1½. Qu. præp. Coriander 2. Loth / Anis und Fenchel jedes 1. Loth. Vermische es zerschnitten und zerstossen unter einander / giesse darauf 6. Maas frischer Geiß-Milch / lasse es 24. Stund in gelinder Wärme stehen/ dann destillire es hierüber.

## 27. Gutes Magen-Wasser.

℞. Kraussemüntz-Blätter 4. guter Hand voll/ Majoran / Roßmarin/ Pontischen Wermuth / Bethonien/ Aurin/ jedes ein Hand voll / rother Rosen-Blätter anderthalbe Hand voll/ Lavendel-Blümlein 1. Hand voll / Alantwurtz / Calmus/ Galgant und Bibernellwurtz jedes anderthalb Loth/ Muscaten-Nuß / feiner Zimmet / Negelein jedes anderthalb Loth/ Muscaten-Blüh/ Cardomomien/

momien/ langen Pfeffer / Zitwerwurtz / Entzian jedes 1. Loth / Lorbeer / Zitronen und Pomerantzen-Schalen / jedes 3. Qu. Coriander / Fenchel jedes anderthalb Loth. Vermische alles klein zerschnitten und zerstossen untereinander / giesse darüber guten Brandwein 8½. Maas / schlecht Wasser 4. Maas. Lasse es miteinander 8. Tage lang stehen/ dann destillire es herüber / und hänge in einem Bündelein darein folgende Species aus der Apothecken/ als Species von Ambra/ Roßmarin/ Rosen mit Gewürtz/ jedes anderthalb Quintlein/ Saffran 10. Gr. Wann alle Krafft ausgezogen/ so mache es mit weissen Syrup süß.

## 28. Gutes Krafft-Wasser.

℞. Der allerfeinesten Zimmet / Cardomömlein jedes 4. Loth/ Muscaten-Nüß / Negelein/ Ingwer jedes 2. Loth / Muscaten-Blüh / Galgant jedes 1. Loth/ Salven-Blätter 12. Loth. Darüber giesse guten Rhein-Wein 4. Maas/ lasse es eine zeitlang beitzen / dann destillire es herüber/ und verwahre es / dessen Gebrauch ist so wohl innerlich als äusserlich / die Lebens-Geister zu erquicken.

## 29. Leber-Wasser.

℞. Weinreben-Blätter 4. Hand voll / Lactucke-Blätter 6. Loth/ Endivien und saure Klee-Blätter jedes 4. Hand voll / schöner reiffer Erdbeer 1. Pfund/ Safft von Cichorien 7. Loth / Melonen/ Gurcken/ Kürbiß jedes 1½. Pfund. Geuß noch darzu aufgefangenen Maythau / so viel als nöthig/ thue noch ein wenig Saltz darzu/ dann destillire es herüber.

Wann

Wann die Leber überhitzig / und die natürliche Wärme überhand genommen / ist es gut / zu Zeiten ein Löffel voll zugebrauchen.

30. Köstliches Bruch-Wasser.

℞. Durchwachs-Blätter / Sanickel / Wegtritt- und Bruchkraut-Blätter / jedes 2 Hand voll / Tormentillwurtz / grossen Beinwell-Wurtz / jedes 3. Loth / darüber giesse Frantz-Wein und schlecht Wasser jedes 4 Maas / lasse es 4. Tage stehen / dann destillire es herüber.

31. Ein herrliches Gulden-Wasser.

℞. Radic. Calam. aromat. 2. Loth / Galgantwurtz 3. Quint. Cardomömlein / Muscatenblüh / Muscatennüß / Negelein / Zimmet / Cubeben jedes 3½. Quint. Florent. Veilwurtz / Zitwer / Citronen und Pomerantzen-Schelffen / jedes 3½ Qu. Herb. Anthos, Bethon. jedes 1. Hand voll / Indianischen Spick / 1½. Quint. Specier diamosch. Diambræ jedes 1. Quint. Zerstosse alles gröblicht / und giesse bey 20. Pfund Spiritus Vini, oder gar nur Korn-Brandwein darauf / lasse es in einem wohlvermachten Glaß 3. Tag und Nacht in gelinder Wärme stehen / dann destillire es herüber / und hänge in einem zändlinen Säcklein Saffran und rothen Sandel eines jeden ½. Quint. darein / biß es sich schön gefärbet hat / und verwahre es zum Gebrauch.

32. Ein herrliches Aqua Vitæ zubereiten.

℞. Feinen Zimmet / Negelein / Cardomömlein / Muscatennüß / Muscatenblüh / Paradyß-Körner / Galgant / Zitwer / langen Pfeffer / Cubeben / Anis-Fenchel / Coriander jedes 1. Loth / Krauß-

semüntz/Basilien/ Poley/ Jsop / Salbey / Majoran / Roßmarin / Spicanardenblüh / zerstosse und zerschneide alles klein/ vermische es wohl mit einander / thue es mit einander in eine grosse zinnerne Kannen/und geuß darüber gemeinen Korn-Brandewein / vermache das Gefäs auff das beste / daß nichts evaporiren kan / und lasse es 14. Tage lang mit einander im Keller beitzen/dann destillire es herüber / und verwahre es auf das beste / dieses Aqua-Vitæ ist treflich gut / für viel und mancherley Gebrechen / die nicht alle zu erzehlen / sonderlich matten und krafftlosen Leuten/ jungen und alten.

33. Ein sehr köstliches gewürtzres Aqua-Vitæ zu allen Erkaltungen des Magens sehr köstlich zu gebrauchen.

Man nimbt den feinesten Zimmet ½. Pf. Nägelein / Cardomömlein/ Mußcatennuß / Mußcatenblüh / Cubeben / Paradyßkörner / Galgant/Zitwer/Jngwer/Calmuß / Saffran/Weyhrauch jedes 4. Loth/ Citronenschalen / Pomerantzenschalen jedes 6. Loth/ Salbeyblätter 4. grosse Handvoll / Roßmarin 2. Hände voll / vermischet alles gröblicht zerschnitten und zerstossen unter einander / giesset darüber deß besten Brandweins 4. Maas / oder 8. Pf. lasset es 14. Tage lang mit einander beitzen / dann destilliret man das Aqua-Vit aus der Aschen herüber / dieses ist dann hernach der allerkräfftigsten Mitteln eines zu allen Kranckheiten / die von der Kälte herkommen/ oder entstehen. Es heylet alle Wunden ohne einigen

nigen Schmertzen / reiniget alle offene Schäden / machet ein gut Gedächtnuß / vertreibet den Husten / macht ein frölich Hertz / und was dergleichen mehr ist / welches / hier nicht alles zu erzehlen / indeme seine Tugenden unbeschreiblich.

34. Ein fürtrefflisches Aqua Vitæ wieder die Pest.

℞. Bibernell / Tormentill / Baldrian / Weißdiptam / und Angelicawurtzeln / so wohl auch Sanickel / Ehrenpreyß / Bethonien / Odermennige / St. Peterskraut / so Tag und Nacht genannt / Cardobenedicten / Scabiosenkraut und Blumen / jedes 1. Handvoll / diese gemeldten Wurtzeln / Blumen und Kräuter / solle man alle klein zerhacken / und zerstossen / darnach in einen Glaß-Kolben gethan / und darüber geschüttet / 3. Quartier Spiritus Vini oder Aqua-Vitæ simplicis, und halb so viel gutes starck destillirten Weinessigs / und wohl verstopffet / neben täglicher drey-viermaliger Umbschwenckung / an warmer Stätte / laß digeriren vierzehen Tag und Nacht / alsdann secundum artem sänfftiglichen herüber destilliret / so hastu einen köstlichen Aqua-Vitæ, den du (zur Noth) fleißig verwahren solst / dann wann einem alten Menschen die Pestilentz etwa ankäme / solte man einen guten Theil eines Krähenauges / und einer guten Erbsen groß / des besten Venedischen Theriacs / in gemeldten Aqua-Vitæ 1. Loth schwehr vermischen / (kanstu aber von Krähenaugen nichts haben / so nimm an dero statt ein Bißlein geröstes Brod) lassen aus trincken, und in einem Bette wohl zugedeckt / daß nur der

Mund Lufft habe / wohl schwitzen / einem jungen Menschen aber giebt man deß Aquæ-Vitæ um 3. qu. schwer / darzu gedachter Theriack und Krahensauge misciret seyn/in einem Trünckein weisses Weins gemenget ein / und auch erzehlter massen wohl lassen schwitzen; Du wirst Wunder sehen / wie daß / nechst Göttlicher Hülffe grosse kräfftige Würckung zur Besserung geschicht / præservativè aber gebraucht man es täglich / 6. oder 8. Tropffen / in gebührlicher Vermischung eingenommen.

### 35. Ein köstliches rothes Aqua-Vitæ zu bereiten.

Nimb guten Brandwein 4. 6. oder 8. Maas/ oder so viel du selbsten wilst / das ziehe so offt ab/ biß ein leinenes Tüchlein zween Finger breit darein genetzet / und angezündet / zu Aschen verbrennet / oder biß eine Pflaumenfeder darein gelegt an Boden fället. Zu einer Maaß dieses also rectificirten Brandweins nimb 4. Pf. grosser Rosinlein / die muß man alle entzwey schneiden/ und die Steinlein sauber heraus thun / diesen gebrandten Wein / solle man in ein grosses Glaß thun / und verbinden / daß kein Geruch heraus komme. Die Rosinlein aber solle man in einen reinen verglasten Hafen thun / der drey Maaß hält / den Hafen mit schlechten frischen Brunnen-Wasser füllen / und beym Feuer absieden lassen/ biß es schön roth wird wie ein rother Wein / so solle man des Wassers eine Maas durch ein weiß leinen Tüchlein seyhen / und in einem sauberen Häfelein wohl verwahren / den Hafen aber beym Feuer

Feuer solle man wieder voll Wassers giessen/ und den dritten Theil lassen einsieden / darnach durch seyhen durch ein Tuch / und die Rosinlein wohl austrecknen/ so hart als man kan / daß alle Krafft heraus komme / das Wasser solle man wieder in den Hafen thun / darinnen es vor gesotten worden / denselben in einen Kessel setzen / darinnen man destillirt/und das abriechen lassen / biß es so dick wird wie ein geläutertes Hönig ; Darumb man es nicht zudecken solle / weilen es im destillir-Zeug stehet. Wann es ist wie ein Hönig/ so geuß es abermals in ein Häfelein/seyhe es zu dem andern gesottenen Wasser/ und decke es zu. Zu 2. Maasen des obbeschriebenen Brandweins / nimb 5. Loth Zimmet / Muscatnuß / Galgant / Nägelein jedes 1. Loth/ stosse das Gewürtz klein/ siebe es durch/thue es in den Brandwein / laß 3. Tag und Nacht beitzen / dann destillire den Brandwein darvon herüber in ein weit Vorlag-Glaß auff das beste. Dann nimm dessen 1. Maas/ des obigen ersten rothen Rosinleinwassers auch 1. Maas / und des roten letztern Rosinleinwassers auch 1. Maaß / giesse es unter einander / lasse es 3. Tage lang also stehen / schwencke es offt mit einander / dann lasse es durch ein rein Tüchlein lauffen / aber nicht durchzwingen / dann auff das beste verwahren / so hat man ein köstliches und gesundes Aqua-Vitæ.

### 36. Sehr köstliches Balsamisches Wasser. In morbis malignis.

℞. Von seinem stinckenden Oel durch filtri-

ren gereinigten separirten Hirschhorn-Geistes/ rectificire solchen zu sechsmahlen mit gedörrten Rockenbrod/ so verleurt es allen Gestanck/ giesse darzu 2. ß. des wohlriechenden Rosengeistes destillire es mit einander ein paar mahlen herüber/ dann giesse solchen Spiritum duplicatum über Majenblümlein/gefeinten Rößlein/Pomerantzen-Spick-Lavendel-und Roßmarien-Blühe eines so viel als des andern / lasse es etliche Tage mit einander bey gelinder Wärme stehen/ dann destillire es aus dem Balneo, so hastu einen wohl riechenden fragranten/sehr köstlichen Spiritum oder balsamisches Wasser/ so fast in allen Kranckheiten absonderlich in morbis malignis Wunder thut/ Dosis ist von 1. biß zu 2. Löffel.

NB. Man kan auch Zimmet/Nägelein/Macis und Cardomömlein Paradißholtz &c. darzu thun/ so wird er an Geruch noch annemlicher werden.

## 37. Bewährtes äuserliches Medicamentum wider das Fieber.

Nimm weissen Terpentin so viel als du wilst/ Wurm-Saamen etwas / vermische es wohl untereinander streiche es zwischen 2. Papiere/ welche du aber zuvor voll kleiner Löcher stechen must. Wann nun ein Mensch das Fieber hat / und an ihme solches vermercket / daß es ihme ankommen will/ so solle er nun 1. Stunde vor dem Paroxysmo den Pulß der lincken Hand reiben / das er sich erhitzet / alsdann dieses Pflaster darüber legen und 9. Tage darauff liegen lassen / hernach muß man das Wasser abnehmen / und in ein Feuer oder Wasser werffen.

38. Köst-

## 38. Köstliches Mutter-Elixier.

Nimm des besten Weinbrandweins 1. Nösel / giesse solchen auff Bibergeil 1½. Loth / Campher 1. Loth / getrocknete Holunderbeer ein halb Loth / vermache das Glaß auf das beste / lasse es 1. oder 2. Tage in gelinder digestiane stehen / giesse den tingirten Spiritum Vini ab / und vermache solchen auf das beste / desselben Gebrauch ist also: Die dosis ist alle Tage / 15. Tage lang nach einander / Morgens und Abends / jederzeit 1. Eßlöffel voll in ein Glaß guten warmen Wein. So benimmt es allen defect der Mutter / und treibet die Menses so giebt es auch die Erfahrung / so ein schwanger Weib 14. Tage vor ihrer Niederkunfft dieses gebrauchet / so wird sie hernach leicht gebähren / die Nachgeburth befördern / und alle andere Zufälle verhüten.

## 39. Des Printzen Roberti in Engelland Arcanum wider die rothe Ruhr.

℞. Sanickelkraut / Weißwurtz Kraut / samt den Wurtzeln gantz frisch / Weyrauch / Mäußöhrlein / und Lunariæ eines jeden 2. Hände voll / zerschneide Kräuter und Wurtzeln gröblicht / nimb hernach guten Milchrahm / 4. quintl. koche solchen zum Oel / thue besagte zerschnittne Kräuter darein / lasse es so lange mit einander sieden / biß alle Feuchtigkeit ausgedämpffet ist / seyhe es hernach durch ein reines Tuch / und verwahre es alsdann zum Gebrauch auff das beste. Darvon nimmt man einer Welschen-Nuß groß / salbt und

reibt dem Patienten den Ruckgrad wol warm darmit / so wird man Wunder sehen.

### 40. Edles Tugend-Wasser.

Nimb Cyprischen Terpentin 18. Unz/ Weyrauch 2. Unz/ Paradißholtz 6. qu. Mastix/ Mutter-Nägelein/ Galgant/ Cubeben/ feiner Zimmet/ jedes $1\frac{1}{2}$. Unz/ Safran 5. qu. Fenchel-Saamen/ Lorbeer jed. 1. Unz/ vermische alles nach Gebühr wol unter einander / dann destillire es mit Spiritu Vini, hierüber thue darzu feinen Bisam 1. halb quintl.

### 41. Ein köstlicher Wund-Tranck sonderlich zu den Haupt-Wunden dienlich.

Nehmet die Mittel-Rinde von Wallwurtz/ Sanickel / braune Bethonien / jedes eine gute Handvoll / Poley / Camillen / jedes eine halbe Handvoll / diß alles in einer halben Maas guten Wein/ und halben Maas frisch Wasser gesotten/ jedoch das es im sieden wohl vermachet seye / damit kein Dampff herauß komme / biß eine halbe Maaß ohngefehr eingesotten / und zugedeckt gelassen / biß von sich selbst kalt worden / hernach dem Verwundetẽ Morgens uñ Abends jedesmal/ ein halbes kleines Gläßl. voll zu trincken gegeben. Es solle auch die Wunden warm damit ausgewaschen / und wie eine andere Wunden verbunden werden.

### 42. Ein bewährter Wundt-Tranck / wann geronnen Blut in der Wunden ist.

Nehmet Engel-Schlangen-oder Pfenning-kraut/

Kraut/Salbey oder Schwalbenwurtz/jedes eine Handvoll/in einer halben Maas Wein gesotten/ und dem Verwundeten offt ein wenig darvon zu trincken gegeben.

### 43. Ein köstlicher Wund-Tranck/so auff alle Glieder gerichtet/ und von Grund aus heylet.

℞. Rothen Beyfuß/ Epheublätter/Wintergrün/Sanickel/Sinau/Heydnisch-Wundkraut/ Maßlieben oder Narcißkraut/ jedes eine Hand voll/darüber werde gegossen anderthalb Maas guter Wein/ und eine halbe Maas Wasser/ in einem Hafen wohl zugedeckt gesotten/biß der halbe Theil eingesotten ist/ ist nun die Wunden an dem Haupt/ solle man darzu thun Bethonien zwey Hand voll. Ist aber die Wunden umb die Brust/solle man darzu thun Engelsüß/ und Isoppen jedes eine Handvoll. Ist der Verwundete sehr schwach/und ohnmächtig/ist gut darunter gemischet Borragen und Rosenblätter/ jedes eine halbe Handvoll. Hat der Verwundete grosse Hitze/werden darunter gethan Violen/ Seeblumen und Erdbeerkraut/ jedes eine Handvoll. Ist die Wunden in der Seiten/ ist trefflich gut darunter gethan/ Edel-Leberkraut/ und Waldmeister. Zu einer Wunden in der lincken Seiten/ eine Handvoll Hirschzung/ ist es aber eine Wendwunde solle man darzu thun eine Hand voll Schwalbenwurtz. Dieser Wund Tranck nun ist sehr offt und viel bewährt erfunden worden in gefährlichen Wunden/ absonderlich die

von

von jedermann für todt gehalten worden/ auff welche gantze von Gibel Häusern gefallen/ durch Gottes gnädige Hülffe sind wieder geheylet worden.

### 44. Ein ander köstlicher Wund-Tranck/ zu allen Wunden dienlich.

Nehmet Stern-Leberkraut/ oder Waldmeister/ Wintergrün / Heydnisch-Wundkraut/ Hirschzung/ rothen Beyfuß/ Erdbeerkraut/ Singrün/ oder Ingrün/ an vielen orten Streiten geheissen/ jedes eine gute Handvoll in einer Maas Wein/ und 1. Maas Wasser wohl gesotten/ biß der halbe Theil eingesotten: darvon Morgens nüchtern auch Abends/ so man zu Bette gehet/ jedes mahl ein halb Trinckglaß voll getruncken/ heylet von aussen herauß alle Wunden wunderbarlich/ also/ daß man auch den Wund-Tranck in den Wunden selbst siehet.

### 45. Ein ander gleicher Würckung.

Nehmet braune Bethonien/ Sanickel/ Sinau/ Ehrenpreiß/ Bibernellenwurz/ jedes eine Hand voll/ Wallwurz/ eine gute Handvoll/ wie das vorgemeldte ebenmässig gesotten/ und eben also gebrauchet/ heylet alle Wunden innerlich und äusserlich.

### 46. Ein Wunderbarer Fall-Tranck.

℞. Mumia so man in der Apothecken findet/ rothen Bolus und gesiegelter Erden jedes 1. Loth/ alles zu pulver gemachet/ und auff einmahl ein halbes Loth schwer eingegeben.

### 47. Ein guter Wund-Tranck zu den Schüssen.

℞. Heydnisch-Wunderkraut/ Wintergrün/ Sa-

Sanickel / Haselwurzel / Ehrenpreyß / Waldweister / jedes eine Handvoll / Zitwer vor einen Groschen / Cal. us vor 3. Pfennig Muscatenblumen / Zimmetrinden vor 6. Pfennig / Ingwer auch für 6. Pfennig / Weyrauch 1. halb Unz / Krebsaugen 2. Unzen / diese Stücke alle klein in einen Topff gethan / und mit zwey Kannen neuen Wein gekochet / Morgens und Abends 6. Löffel voll getruncken.

## 48. Ein sonderbarer guter und bewährther Wund-Tranck.

℞. Heydnisch-Wundkraut / Eberkraut / Sinau / Sanickel / Wintergrün / Spitzigen-Wegereich / Bethonien Edel Leberkraut / jedes eine Handvoll / Regenwürmer 2. Unzen / mumiæ pulverisatæ anderthalb Unz / geschaumten Hönig 2. Löffelvoll / weissen Wein 2. Maas / zerhacke die Kräuter alle klein / thue sie in einen Hafen / und kleibe ihn wohl zu / mache aber ein klein Löchl. darein / daß es ein wenig Lufft habe / siede das dritte Theil ein / giebe dem Krancken Morgens und Abends darvon zu trincken.

## 49. Noch ein guter Wund-Tranck / der von Grund ausheylet / und die Schmertzen stillet.

℞. Klettenwurtzel / Engelsüß / Hirschzung / und Petersilien-Wurtz / jedes eine Hand voll / siede es im alten Bier / oder Wein / und lasse den Hafen wohl zugedeckt / seyhe es hernach durch ein Tuch / und gebe dem Patienten / Abends und Morgens einen guten Trunck darvon.

50. Die

### 50. Die berühmte Wund-oder Waffen-Salbe / damit man einen Verwundeten ohne Pflaster heylen/ und helffen kan.

℞. Bärenschmaltz / Wildschweinen-Schmaltz/ eines so viel als des andern / pulverisirter Regen-Würmer eine Eyerschalen voll / zarten abgeriebenen Blutstein 1. halb Unz / pulverisirtes Todten-Kopffsgemöß/ einer Haselnuß groß / mische diese Stuck alle in beyde Schmaltz/ daß es eine Salbe werde/ und brauche dieselbe wie folget. Oder mache es auff folgende Art:

℞. Wildschweinen-Schmeer/ von einem Eber 3. Unzen / Bärenschmaltz 3. Unzen / diese beyderley Schmaltze sollen wohl gereiniget seyn / daß sie fein lauter seyen/(zerlasse es auff linden Feuer/ geuß es auff Wasser/ so gehet das unreine und die Salben auff dem Boden / daß reine bleibet aber auff dem Wasser / das nimb herab/) darnach zerlasse sie auff einem lindem Kohlfeuer nicht zu heyß/ so es laulicht worden/so nimm rothen Sandel 6. quintl. præparirten Blutstein 1. Unz/ Regenwürmer die gereinigt und gebrandt 2. Unz/ Rad. Consolidæ majoris 1. halb Unz / die Consolida muß gedörret/ und gar klein geraspelt oder gefeylet seyn / dann stossen lässet sie sich nicht. Mos von einem Todtenkopff von Galgen / oder der sonsten ist hingerichtet worden / ist am besten 6 Unzē/mache ein jedes zum subtilen Pulver/vermische es durch einander/vermische es/ dañ wie gesagt/ unter die zwey feisten Stuck / biß es eine Salbe werde / denn ist sie gerecht und gut. Diese

se Salben muß man fein auffheben / in einer silbernen oder blechernen Büchsen / das ja keine Unreinigkeit darzu komme / man muß sie aber an nicht allzu kalte / oder allzu hitzige Ort setzen / &c.

## Wie die Regenwürmer darzu zu bereiten sind.

℞. Würmer etwan ein Seydel oder Schoppen voll / thue sie in einen höltzernen Zuber / oder verglasten Hafen / wirffe darauff Moos von dörnen / darunter 2. Eyerdotter gekochet und gemischet / so essen sie davon / und purgiren sich. Dann lasse sie aus und thue sie in einen neuen Hafen / und schütte 2. Handvoll Sand darauff / laß eine Weile stehen / dann wasche sie ab mit Wein / und thue sie in einen neuen Topff / verkleibe ihn mit einer Stürtz / dürre solche in einem Backofen / wann man das Brod auszeucht / daß du sie nicht verbrennest / so sind sie recht præparirt.

## Gebrauch solcher Waffen-Salben.

Wann dir die Waffen zugebracht wird / so erfahre / ob die Wunden gehauen oder gestochen / so du es nicht kanst in den Waffen erkennen / so frage den / der dir das Waffen bringet / dann so gebrauche diese Salbe also: Salbe die Waffen von den eussern Theil an / es seye von der Spitzen oder Schneyden an / da es schweissig ist / hat aber die Waffen zwo Schneiden / und ist der Patient mit beyden Seiten verwundet / so solle es von der Seiten an / biß zum Mittel / oder noch sicherer / wann du ja nicht kanst erkennen /

wie der Schaden geschehen / so salbe die gantze Klingen/ damit die Wunden gehauen oder gestochen / biß auff das Hefft. Nun mercket mit Fleiß / dann wo das nicht mit Fleiß wird observiret / bringet es dem Patienten Schaden; Kanstu aber erkennen/ wie die Waffen eingegangen / so darffstu nicht die gantze Kling schmieren/ sondern nur die Spitzen/darmit es gestochen/und die Schneiden / darmit es gehauen. Du sollst auch die Waffen mit Fleiß verwahren / an einer reinen Stelle / da kein Staub hinkommet / noch kein Wind / noch kein Hitze / nur eine zimliche Wärme / und die Waffen soltu mit einem reinen Papier umwinden / und wann du willt die Waffen schmieren / so enthalte dich der Weiber. Du darffst auch die Wunden nicht hefften / nur schlecht mit einem Tuch verbinden/ das Tuch in eigener Netz geduncket / und Eyter heraus gewaschen / wann du nur die Waffen hast/ damit einer ist verwundet / so salbe die Wehre alle Tage einmal / wann es nicht grosse Wunden seyn / sind es aber grosse Wunden / so salbe die Wehre zweymalen/ es heylet bald / auch soltu wissen / daß die Wunde ehe heylet/ als mit Salben oder Pflaster / giebe die Wehre nicht eher wieder / der Patient seye dann gantz heyl. Und ist ein Wunder / wann man die Wehr an eine Hitze oder Frost/ oder Kehricht stecket / so haben sie grossen Schmertzen / hält man es wider zur Wärme / so wird ihnen besser. Darum siehe/ daß du die Waffen nicht heyß / oder zu kalt legest. Dann es bringet Schaden; Ist es aber

Sache/

Sache / das die Wunde beinschrödig ist / so thue in die Wunden Consolidam majorem pulverisirt / so zeucht es die Beinlein heraus und heylet.

Es ist auch gut / so sich einer mit Splitter Nägeln / oder sonsten wormit sticht / das salbe geschwind.

1. Exempli gratia: So einer an ein Stein / Block / &c. sich stiesse / salbe denselben Stein oder Block / und verbinde ihn wie die Waffen / und je eher du die Waffen bekommest / je besser es ist.

2. Zum fordersten aber habe acht / daß du das Blut verstellest / je eher je besser; Wiewohl die Salbe das Blut selbst stillet / deren ein wenig in die Wunden geleget / und wann es ja nicht will / so brauche stärckere Blutstellung.

3. Zum dritten / soltu wissen ob sich der Patient recht halte oder nicht / das erkennest du an der Wehre also; Erzeigen sich rothe Flecken an den Waffen / so hält er sich nicht recht / mit essen und trincken / nach laut seines Regiments. Wiltu nun wissen / ob der Patient zu heylen sey / oder nicht / so thue wie folget:

℞. Præparirten Blutstein / und rothen Sandel / eines so viel als des andern / nach deinem Belieben / vermische es untereinander / dann halte die Waffen ein wenig über glühende Kohlen / die nicht rauchen / daß es so warm werde / daß du kaum eine Hand darauff erleyden mögest / darnach schütte des Pulvers ein wenig darauff / und so die Waffen mit Blut schwitzet / so stirbt er:

Wo aber nicht/so bleibet er lebend. Also hastu das Regiment und allen Bericht/wie du dich halten sollest mit einem jeden Verwundeten.

Additio.

Doch mercke/ wilt du einen geschwind heylen/ so salbe die Waffen offt/ es ist aber nicht vonnöthen alle Tage zu salben/ dann nur über den dritten Tag. Zu Zeiten auch in 6. Tagen/ oder länger/ wie du dann auch in der Wunden siehest/ du magst die Waffen zu Zeiten nur einmal salben/ nemlich: Bestreiche die Klingen oder die Waffen am ersten mit einem gantz schönen rothen Sandel/ alsdann mit der Salben. Das Anstreichen solle nur mit dem mittlern Finger geschehen/ so es blutet/ und nicht bald verstehet/ so streue Crocum martis hinein/ so stehet das Geblůt.

So sich der Patient nicht wohl hält mit Essen und Trincken/ und Schmertzen hat/ so streiche die Waffen auf ein neues an.

Wann ein Barbierer zuvor eine Salbe darauff gethan/ so muß alles sauber herab gewaschen werden/ es geräth aber selten/ ist besser/ daß man nichts darauff thue zum ersten/ &c.

So man die Salbe spahren will/ thue darůber ein Leder von einem jungen Rehe/ biß der Krancke gesund wird/ so kommt kein Staub hinein/ magst also die Salbe wieder abstreichen und behalten.

In Penuriâ gladii Veri, accipe alium, reitera Vulnus, ut cruentet. Wann du wilt die

ob

obgemeldten zwey Schmeer lang gut behalten/ damit du allezeit neue Salben machen kanst/ so siede die zwey Schmeer in einem rothen Wein/ so lange ein Kalbfleisch siedet/ geuß in ein kalt Wasser/ du behältest es am längsten in einem verglästen Hafen/ über Land in einem gewichseten Büchslein. So sie in die länge hart werden wolten/ frische sie mit Höni und Schmeer. Wann man aber einen Bären schlägt/ nim das Schmeer und die Blatter mit dem Harn/ thue das Schmeer hinein/ hencke es auff/ so durchbeisset es der Harn/ wird fast gut/ nach Verscheinung eines Jahres kan man es gebrauchen.

Von dieser Salben schreibet Theophrastus also: Lasset euch die Waffensalbe befohlen seyn/ dann ihr die Exempel gesehen/ was sie thut/ lasset euch nicht verführē/ daß es von Unverständigē/ welche Macro- uñ Microcosmi cum Apris Sympathiam vel Antipathiam nicht verstehen/ vor Zauberey gehalten wird/ warum diese Salbe und dergleichen Wercken seynd euch von mir bekannt gemacht.

## Warnung der Waffen-Salben halber:

Die Waffensalbe belangend/ solle der Wund-Artzt wohl fleissig zusehen/ daß er sich mit derselben nicht vergreiffe/ und den Krancken in Gefahr stelle/ denn es können viel und mancherley Zufälle/ zu einer frischen Wunden komen/ welche die Salbe nicht wehren kan/ sonderlich aber geschicht es offt/ daß man sich auff solche unglaubige und in der Natur ungegründete Artzney will verlassen/ daß die

Wunde (weilen derselben mit Meisseln/ und andern medicamentis, wie es sich gebühret/nicht gepfleget wird/) zu oberst geschwind zuheylet/ dieweilen sie aber von unten-aus nicht so balden kan heylen/ versamlet sich auff das neue Eyter und Geschwulst. Dahero folget alsobalden grosser Schmertz/ demselben folgen hitzige Brand/ und viel innerliche und äusserliche Zufälle/also/daß endlichen der letzte Schade ungleich viel grösser ist/als nicht der erste gewesen war.

### 51. Eine Salbe/ so sich/nach der Heylung der Waffen-Salben/ die Adern nicht gelencken wollen.

℞. Frischer Boley 1. Handvoll/ neue klare weisse Seyffen 2. Unzen/ stosse es unter einander/ darnach thue es in 10. Loth Hönig/ lasse es wohl sieden/ daß eine Salbe daraus werde/ seyhe es durch ein Tüchlein/ netze ein Tuch darinnen/ lege es auff die Adern/ binde es zu/ es macht trefflich gelencke.

### 52. Ein Balsam in 24. Stunden eine Wunden zu heylen.

Sammle den Mucum aus den Ohren/ so viel möglich/ und geuß darauff Oleum Terebinthinæ, so viel als genug ist/ behalte es/ und so du es wilt brauchen/ so lasse nur in die Wunde ein wenig darvon/ und binde es oben zu/ so ist die Wunde in 24. Stunden sauber und heyl.

### 53. Eine frische Wunden zu heylen/ daß man keine Maasen siehet.

℞. Einen Eyerdotter/ streiche das in die Wunden/

deck/ und nim darnach urinam, darunter thue so viel Saltz / daß der Harn fast dicke wird / und netze ein Tuch darein/lege es über den Schaden/und binde es fein geschickt zu/ daß es nahe beysammen bleibe / so zeucht es sich in einer Nacht zusammen/ und heylet es/daß man es kaum siehet/ wo es wund gewesen.

### Ein anders dergleichen.

℞. Des schwartzen Weinsteinöls / Johannis-Blumen/alles eines so viel als des andern/vermische es unter einander / darvon in frische Wunden getreuffet /und oben ein wenig gelb Wachs/oder defentiv-Pflaster gelegt/ ist ein statliches Kunststückl. sonderlich in Haupt-Wunden.

### 54. Eine Wunden zu hefften/ohne Verletzung des Fleisches.

℞. Pulverisirten Mastix / Drachenblut jedwedes 1½. qu. Weyrauch 1. qu. Gummi Tragant gestossen 3. qu. Boliarmenæ 3½. qu. Staubmeehl/ Bohnenmehl / jedwedes dritthalb Loth / das alles gestossen unter einander vermischet / mache es an mit Eyerklar / und ein wenig Rosenwasser / daß ein Teiglein daraus werde / nit zu dünn / das streiche auff 2. Tüchlein/so lang die Wunden ist/und lege die auff das gute Fleisch / doch daß sie fürgehen/ so trocknen sie alsobalden / und stehen fest / dann nimb eine Nadel/und hefftte diese Tüchlein zusamen/ so ziehen sie das Fleisch mit sich.

### 55. Ein Balsam / der alle Wunden in 24. Stunden heylet / ohne Hefftung.

℞. Gummi / Galbani, Ammoniaci, Bdellii,

jedes 1. halb Unz / lege es in Essig 3. Tage und Nacht zu beitzen / dann drucke sie mit einander durch ein wůllen Tuch / und lasse es einsieden / stets umbgerůhret biß zur Hönig-dicke / das hebe auff / dann nim rother Myrrhen / Mastix jedes 1. halb Unz / Weyrauch 1. Unz / aber klein pulverisirt / darzu thue Terpentin / Baumöl / jed. 2. Unz / siede das in einem Pfänlein über einer Glut / fein sachte und langsam / mit steten Umrůhrē / biß du siehest / daß die gummata gar wohl zergangen / und nur ein wenig Feces von Mastix / und andern liegen bleibē / dañ geuß wieder ein paar Loth Oel darein / wieder gesotten / wieder daran gegossen / biß du also noch ein ℔. hinein gebracht / růhre es stetigs umb / deñ thue die vorigē Gummata so in Eßig gebeitzet / und [illegible]et / darzu / und růhre es immer umb / ůber einer gelinden Glut / daß es sich wohl vermische / dann geuß mehr Oel hinein / wieder umbgerůhret / wieder darein gegossen / biß du also noch ℔j. hineingebracht / daß also 2. ℔. Baumöl hinein kommen / und der Balsam fein gelbe wird / wiltu ihn aber grůn haben / so nimb 3. Loth Grůnspan rein gepulvert / und růhre es zum letzten darein / lasse es stehen an der Sonnen oder Wärme / so setzen sich mit der Zeit die Feces gen Boden / dann geuß das oben ab.

Wann nun einer verwundet / so mache denselben wohl warm / und lasse ihn in die Wunden lauffen / so warm ers erleyden kañ / und binde es zu / es heylet in 24. Stunden.

Ist aber eine Ader zerhauen / die solle man heften / und 4. Tage darůber binden / es heylet in der-

derselben Zeit die Ader / und die Wunde.

## 56. Eine Wunden in 24. Stunden zu heylen / wo sie anderst nicht beinschrötig ist.

Nimb auserlesene Myrrhen / Mastix / Aloë-patica, gemein Saltz / pulverisire und vermische es unter einander / dann destillire es per Retortam gradatim, so gehet erstlichen das Phlegma, hernach das Oel von wunderbaren Kräfften / so wohl innerlich als äusserlich.

## 57. Ein wunderbarliches Mittel / alle grosse weite Wunden / ohn einiges Heffren / in kurtzer Zeit zu heylen.

Ein solcher Verwundeter solle allein die Wunden / entweder mit einem Wund-Tranck / oder / im Mangel dessen / mit Wein / seinem eigenen Harn / oder frisch Brunnen-Wasser auswaschen / hernach etliche Tropffen Schreiner-Leim wärm darein fallen lassen / ein Pappier / ein wenig grösser als die Wunde ist / und in den warmen Leim wohl genetzet darüber geschlagen / und so lange / biß es selbsten abfället / darauff gelassen / wird in Warheit / ohne sondere Narben geheylet seyn. Ob wohl dieses unglaublich scheinet / so hat mich doch die Erfahrung ein anders gelehret. Ein treffliches Stücklein für die Wund-Aertzte / dann vielmalen den Verwundeten das Hefften mit der Nadel weit mehr Schmertzen erwecket / als da ihme die Wunden ist geschlagen worden.

58. **Ein bewährtes Sälblein / welches die Adern/ so da spannen / treflich gelenck machet.**

℞. Petrolei, Terpentinöl / jedes 1. qu. Hirschenmarck 1. halb Unzen / vermische es nach Gebühr unter einander.

59. **Paracelsi köstlicher Wund-Tranck / welchen er sonderlich recommendiret / dann er in Stich / Hieb / Schoß / alt- und neuen Schäden ein Wunderstuck ist / ausgenommen Haupt-Wunden.**

℞. Zitwer/ Muscatenblumen / Krebsaugen/ jedes anderthalb Unz / Galgant / Kräenäuglein / Mumiæ vierthalbe Unz/ diese Stücke gröblicht zerstossen / in ein Säcklein gethan / und anderthalb Maas guten feinen Wein darüber gegossen/ und 24. Stunden stehen lassen / darvon giebe dem Patienten alle Tage zween Löffel voll / darnach der Mensch verwundet ist. Dieser Wund-Tranck heylet von innen heraus/ alle Stiche/ Hieb/ Wunden / alte und neue Schäden / über alle Wunden/ auch die Beine/ die gebrochen seynd / heylet er zusammen / wann sie erst fein gerichtet seynd / da auch vor langer Zeit ein Splitter verheylet gewesen / oder ledig stünde/ so treibet er ihn von neuem heraus und heylets. Alle Kugeln und Pfeile müssen heraus/ lege nur über die Wunden ein bedeckt Pflaster von Silberglett &c.

NB. Im Schuß/ so der Brand gelöschet ist/ nur den Wund-Tranck inwendig eingegeben/ so heylet alles inwendig / und auswendig / wasche

die

die Wunden nur mit dem Tranck des Tages zweymal / du heylest unglaubliche Sachen.

NB. Dieser Tranck machet sehr Fleisch wachsen in den Schäden / darum wann der Schaden voll Fleisch gewachsen / so ziele nur die Haut mit dem Pflaster von dem Silberglet ꝛc.

## 60. Ein guter Wund-Tranck zu den Haubt-Wunden.

Nimm Leber Kraut und Blumen 3. Hand voll / Wintergrün 1. Hand voll / Sanickel / Singrün / Sinau / Mayenblümlein / Lindenblüh jedes ½. Hand voll / diese Stücke solle man klein zerschneiden / darnach in eine Kanne thun und eine Maas Bethonien-Wasser darüber giessen / den Rand der Kannen verlutiren / darnach 4 Stunden in einem Kessel in Wasser sieden / und folgends durchseyhen; Hiervon gibt man Morgends und Abends jedesmalen 2. Unzen zu trincken. Brauche äusserlich das Emplastrum de Betonica.

## 61. Ein Wund-Tranck zu allen Schäden.

℞. Wintergrün / Heidnisch-Wundkraut / rothe Bucken / Natterwurtz / siede es in halb Wein und Wasser / wo aber grosse Hitze ist / muß man halb Bier nehmen.

## 62. Ein guter Wund-Tranck.

℞. Sanickel / Waldmeister / rothen Beyfuß / Bärwurtzel / jedes eine Hand voll / siede es in einer Kanne Bier / in einem verkleibten Topff / und brauche es Morgends und Abends.

### 63. Ein anderer Wund-Tranck.

℞. Heidnisch-Wundkraut / Sanickel / Bethonien / Sinau / Mäußöhrlein / Wintergrün / Schwalbenwurtzel jedes eine Hand voll / koche es mit Wein / und giebe dem Patienten des Tages zweymalen davon zu trincken. Du kanst auch gröblicht zerstossene Negelein / so viel man mit 3. Fingern fassen kan / in ein weiß Tüchlein binden / und in den Tranck hencken / damit es einen annehmlichen Geschmack bekommen mag.

### 64. Ein anderer guter Wund-Tranck.

℞. Odermenig / Bibernell / Ochsenzungen-Kraut / Arabischen Stöchas / Eberkraut / Mäußöhrlein / Wegerich / Kohl / Taubenfuß / Scherlige / Wermuth Rheinfahren / Gelbzung / Gundelreben / Ochsenzungen / Entian / jedes eine halbe Handvoll / siede es i weissen Wein / thue ein wenig Hönig darein / und trincke alle Tage davon.

### 65. Noch ein anderer köstlicher Wund-Tranck.

Nimb einen Topff / darein 3. Stübgen gehen / thue darein Wintergrün / Eppich / der auf der Erden wächset / rothen Beyfuß / Beerblumen / jedes ein Hand voll / giesse Bier darüber / decke den Topf zu und verkleibe ihn wohl mit einem Teige / daß kein Brodem heraus kommen kan / lasse es die Helffte einsieden. Hiervon solle ein Verwundeter Abends und Morgends trincken / allezeit 3. Löffel voll / und drey Stunde darauf gefastet.

66. Sehr

## 66. Sehr köstlicher Wund-Tranck.

℞. Sinau / Sanickel / Wintergrün / Betæ rub. Vinc. pervinc. Virg. Aur. Angelica-Saamen jedes 2. pug. die Kräuter an einander klein zerschnitten / den Angelica-Saamen aber gröblicht zerstossen / hernach wohl untereinander vermischt. Nimb des vermischten und in ein Tüchlein gebundenen Pulvers 1. Loth / Rheinischen Weins 2. ℔. koche es in einem diplomate, und mache es hernach nach der Kunst klar / und zu einem lauteren Tranck. Dieser Tranck curiret alle Wunden und Stiche / es seye / wo es wolle / ziehet Eisen / Holtz / Bley und andere dergleichen Sachen / so in den Wunden stecken / heraus / beschleust und heylet die Wunden in einer Wochen mehr / dann sonsten eine Wund-Artzney in einem gantzen Monat / und ist ein gewiß Experiment und bewährt Mittel / so billig von denen Barbirern und Wund-Artzten solle beobachtet / und mit danckbarem Gemüthe erkennet werden. Dosis ist / Morgens / Mittags und Abends 2. oder 3. Löffel voll warm zu trincken gegeben.

## 67. Sehr köstlicher Wund-Tranck.

℞. Braune Bethonien / Sanickel / Sinau / Ehrenpreiß / Bibenellen-Wurtz jedes 1. Hand-voll / Wintergrün / rothen Beyfuß jedes eine gute Hand voll / handle darmit / wie mit vorhergehenden.

### 68. Ein fürtrefflich kostbares Wund-Wasser.

Nimb Heydnisch Wundkraut mit den gelben Blumen/gulden Gauchheyl mit der rothen Blühe/ und Haarseiden/ oder unser lieben Frauen Flachs/ destillire ein jedes absonderlich/ von diesen dreyen Wassern/ jedes gleichviel genommen/ zusammen gemischet/ laulicht gemacht/ die Wunden darmit rein gewaschen/ und mit Tüchern demnach überschlagen. Wohl zu verstehen in Wunden ohne Beinbruch. Dieses heylet bald/ wann des Tages das Mittel offt wiederholet wird.

### 69. Ein Wund-Tranck/ Eisen/ bleyerne Kugeln/ und zerknirschte Beine auszutreiben.

Nimb rothen Römischen Köhl/ Sanickel/ Heydnisch Wund-Kraut/ roth-Bucken/ und Sinau jedes gleichviel in einen neuen Kessel gethan/ starcken weissen Wein darüber gegossen/ und wohl verdeckt halb einsieden lassen/ das übrige durchgedruckt/ ein wenig Spiritum Vitrioli darein gethan/ also wann es seyn kan/ getruncken und im Bette wohl zugedeckt/ so wird man Wunder sehen.

### 70. Wann einem ein Beinlein oder starcker Fisch-Grät/ oder sonsten etwas im Halß stecken blieben/ das denselben verschwellet/ und nichts helffen will.

Vor einem Jahr hatte in Teutschland ein allda im Quartier liegender Reuter einen starcken Fisch-

Fisch-Grät in Halse in die quer bekommen/ welcher sich in der Kehle oder Gurgel so fest gesetzet/ daß alle Mittel umbsonst angewendet wurden. Nachdeme nun alle bedenckliche Mittel angewendet worden / und der Halß dermassen verschwollen / daß der Reuter bereits sich zum Tod verurtheilt sahe/ dachte der dicke Bader alldar/ Nicolaus Ktzeneck wie doch diesem guten Tropfen möchte zu helffen seyn/ bande zu dem Ende ein Stück Schwamm an eine Schnur / und nachdem er solches in Hönig eingeduncket / daß es dichte eingeschrummelt / hat er solches dem Reuter gegeben / einzuschlucken / nachdeme solches lang genug im Halse gewesen / daß der Bader urtheilen kunte / es wäre der Schwamm wohl aufgeschwollen / hat er einen schnellen Zug gethan / und den Fisch-Grad mit heraus gezogen.

### 71. Wann im Felde ein Soldat bey Nacht-Zeit von einer Spinnen gestochen wird.

Nimb Fliegen / brich oder zerknirsche sie / und binde sie auf den Biß oder Stich / so ziehen sie das Gifft aus. Oder kanstu Scorpion-Oel haben / so schlage es mit einem Tüchlein über.

### 72. Wann einer im Schlaff eine gifftige Spinnen zerreibet.

Dieses ist einsten einem wohlbekandten wiederfahren / da dann über dem Munde / wo die Spinne ihr Gifft gelassen / und auf der Hand / mit welcher er sie über den Mund unter der Nasen

gerie-

gerieben hatte / rothe Geschwulst aufgelauffen / gantz mit weissen Blätterlein / wie Perlein erfüllet / welche dermassen unter der Nasen zugenommen / daß endlichen eine mächtige Krufft worden / und täglichen eine unglaubliche Menge Eyter ausgegeben hat; ja so arg worden ist / daß man gefürchtet es möchte gar der Krebs daraus entstehen / und hat nichts helffen wollen / biß man mit dem Scorpion-Oel darüber kommen ist / welches alles im kurtzen getrocknet / und aus dem Grunde geheylet.

### 73. Wider Nattern oder anderer Schlangen Bisse.

Lege auf den Biß / nachdeme die Wunden gewachschen ist / guten Theriack / und giebe dem Patienten 1. qu. Schlangen-Pulver ein / du wirst bald Besserung haben. Ist zum öfftern bewährt erfunden worden.

### 74. Für Heylung im Gemächte / oder sonsten am Leibe / da alle Scheerer an verzweifflen.

Nimm Braunwurtzel mit der braunlichten Blumen Baldrian und Schwammwurtzel / siede sie wohl in Wein / und trincke davon / wasche auch / wo möglich / den Schaden damit / wäre es zu starck / so mässige es mit Wasser / und thue etwas Zeitlosen-Wasser darzu / du wirst Wunder sehen.

### 75. Für Löcher in der Schaam.

Nimm Wachs / Pech / und Hirsch-Unschlet jedes 2. oder 3. Loth / dieses zum Pflaster gemacht / und auf einem Tuch über die Löcher gelegt / ziehet alles Böse heraus und heylet.

### 76. Für alle Geschwulst an heimlichen Orten.

Nimm Haußwurtzel-Safft / Korn-Rosen-Safft / jedes gleichviel / ein halb oder gantzes Loth / thue darzu das Gelbe von einem Ey / und so viel Hönig / auch so viel Mehl / lasse alles wohl vermischt weichen / netze ein Tüchlein darinnen / trucke es wohl in der Hand aus / und lege es auf die Geschwulst.

### 77. Das Röhrlein-Geschwär zu heylen.

Nimb Pluzerkern 4. Loth / Ambrosiner-Mandeln 2. Loth / diese müssen in einem warmen Wasser geweichet werden / biß die Schalen weggehen / thue die Plutzer- und Mandel-Kern in einem saubern Mörsel subtil stossen und zerreiben / thue dann zwey frische Eyerdottern darzu / giesse darauf Petersilgen-Wasser / rühre es im Mörsel wohl umb / thue darzu 3. Loth Rosen-Spiritus, und 4. Loth fein gestossenen Zucker / zehen Tropffen Terpentin-Oel / bey einer viertel Stunde gerühret / in ein Glaß ausgegossen und getruncken.

### 78. Die Filtz-Läuse zu vertreiben.

Stosse die Wurtzel von Zeitlosen / siede die in Wasser / und wasche dich darmit / und wann du

folgends

folgends eines von den Tůchlein haben kanst/ mit welchen die Goldschmiede / wann sie vergulden / pflegen das Silber-Geschirr abzuwischen / so reibe dich damit.

### 79. Eine leichte Franzosen-Cur / wie sich die Bauern im Lande ob der Ens in Ober-Oesterreich an Frantzosen zu curiren pflegen.

Sie setzen sich auf einen hohlen Stuhl über eine Glutgantz nackend und bloß mit einem Tuch/ Leylach oder Mantel umbgeben oder umbgeschlagen. Auf die Glut werffen sie gestossenen Zinober / und empfangen davon am Leibe unter dem Tuch den aufsteigenden Dampf oder Rauch / welcher ihnen den Schweiß austreibet und sie gesund machet.

### 80. Ein gewisses Stuck/ den Gestanck der Füsse zu vertreiben.

Man thut nur in die Schuhe Kupffer-Aschen / so kühlet sie / und trocknet den Schweiß aus / aber man muß dieses Mittel nicht allzulang nacheinander thun oder gebrauchen/ sonst wird der Mensch bleich.

### 81. Zu wissen/ob ein Mensch den Scharbock hat oder nicht.

Wann ihme Blut gelassen wird / so thue von dem warmen Blut ein wenig auf einen Teller / giesse darauf Spiritum Vitrioli, hat der Mensch den Scharbock / so wird das Blut schwartz / wo nicht / so bleibt das Blut schön roth.

## 82. Für das Glied-Wasser im Felde.

Ist hohe Noth vorhanden / daß man sich des Sterbens besorget / so nimb Bein von einem todten Menschen / schabe darvon in des Krancken eigenes Glied-Wasser / und gieb ihme darvon zu trincken.

Oder nimb die Platten von einem weissen Todten-Kopf / dürre sie wohl / stosse sie zu Pulver / und schlage sie durch ein enges Sieblein / wann das Glied Wasser laufft / so streue von diesem Pulver in die Wunden / und giebe ihm ein wenig davon zu trincken in einem Löffel voll Wein.

Köntestu aber die Todten-Beine nicht haben / so giebe ihme Wermuth-Saamen im Wein zu trincken / und halte den Patienten warm / es hülfft.

## 83. Ein bewährte Kunst / da einer geschossen / die Kugel aus einem Arm oder Schenckel 24. Stunden mit Gottes-Hülffe zu ziehen.

So bald einer geschossen wird / so lösche ihm den Brand also: Nimm Jungfrau-Wachs / so man es haben kan / mache Zäpflein daraus / so lange als ein Finger / tuncke sie in eine Lauge / die kalt gegossen seye / auch solle in einer Maas Laugen für 2. Pfenning Venedische Seiffen seyn / stecke solche Zäpfflein in das Schußloch / lasse es so lange darinnen als einer ein Vatter Unser betet / darnach so ziehe es wieder heraus / wasche es in frischer kalter Laugen ab / und lasse es wohl

erkalten / nimm dann wieder einen andern Zapfen / der auch in die Laugen (darinnen die Seiffen) gedunckeet seye / stecke ihn wieder in das Schuß-Loch / das thue so lang / biß der grosse Schmertzen geleget / und der Brand gelöschet worden ist / dann schlage im Namen Gottes diß nachfolgende Pflaster über.

## Das Pflaster darzu.

℞. Zwey lebendige Krebse / stosse sie klein / darunter thue Haasen-Schmaltz 1. Loth / klein gestossenen Magnetstein 1. Loth / Haasen-Haar so fornen an der Brust gestanden / 1. qu Bocksblut / dieses alles stosse gar wol untereinander so gibt es eine Salbe / die streiche auf ein Hänffenes Tuch / und halte es über einen Mastix-Rauch / daß es wärmlicht werde / schlage es / wann der Brand gelöschet ist / über das Schußloch / jedoch daß das Pflaster einer guten Hand breit hinter den Schuß / und nur zwey Finger breit darfür gehe / damit es einen starcken Zug haben mag.

## 84. Für den Brand ein offtbewährtes Kunst-Stück.

Alsbalden du dich gebrennet hast / übersäe es mit schönem Waitzen-Mehl / darnach so netze ein Tuch in Dinten / schlage es über den Brand / es zeucht die Hitze und den Brand aus; so nun das Tuch trocken / so netze es wieder in der Dinten / das thue etlichmal nacheinander / so bist du sicher / daß es keine Maasen oder Flecken giebet / wie hefftig du auch gebrannt seyest; so ferne sich aber der Brand allbereit zu einer Schwürung

gezogen

gezogen hätte / und erstlich nicht geöschet worden wäre / und die Hitze in dem Brand stecket / so brauche diese nachfolgende Salbe / sie heylet von Grund aus / biß auf das Bein hinein / und giebet auch gar keine Maasen nicht / ist sehr offt bewährt erfunden worden.

## Folget die Brand-Salbe.

Nimb 1. ℔. frisch Lein-Oel / ½. ℔. Brunnen-Wasser / daß noch mit keiner Händ drein gegriffen worden / 1. Loth Holderblüh-Oel / 1. qu. gestossenen guten Saffran / diß alles rühre mit einer neuen Bircken 2. guter Stunden lang / so giebet es eine gute Salbe / diese brauche zu allem Brand / und so bald du dich gebrannt hast / so schwöhre nicht darzu / sondern sage vielmehr / das walte oder vergelte es GOtt Amen!

## 85. Lapis Mirabilis so ein äusserlicher Uberschlag zum Podagra und anderen Kranckheiten mehr ist.

℞. Weissen Vitriol, Canarien-Zucker / Salpeter præp. jedes ½. ℔. Salmiac 3. Loth / gemeinen rothen Allaun 8. Loth / Campher 2. Loth / alles klein zerstossen / und in einen Schmeltz-Tiegel gethan / darzu thue so viel Oliven-Brühe / die mit Meer-Saltz angemacht worden seye / oder Meerlack / wie man es pflegt zu nennen / die über die ersten eingemachten Oliven ist / thue so viel über obgemeldte Materien / daß es zusammen wie ein Brey werde / alsdann muß man solche ob / oder bey einem gelinden Feuerlein verdeckt und gar langsam verriechen lassen / und so es anfängt

trocken zu werden / so mache das Feuer so starck/ daß der Tiegel und alles durchaus glüend werde/ lasse es alsdann für sich selbsten erkalten/ stosse es zu kleinem Pulver/so ist alsdann der Stein verfertiget und gerecht / den verwahre alsdann auf das beste.

## Nun folget dessen Gebrauch.

Erstlich dienet solcher wider rothe und Pfinnigte Angesichter / vertreibet die Pfinnen und heylet sie / macht das Angesicht schön sauber und lauter/ wann man von solchem oder gedachtem Pulver den 6ten Theil eines quintl. nimbt/und darzu thut 3. qu. Gersten-Mehl wohl mit einander vermischt/ und darüber geust ½. Seidel gutes weisses Bier oder Gersten-Wasser/weilen man des rechten weissen Biers nicht aller Orten haben kan / und so lange als ein weiches Ey sieden mag / mit einander sieden lässet / dann lässet man es erkalten / hebt es verwahrlich auf / auf das Beste. So man nun in solchem Wasser ein Tüchlein netzet/und Abends und Morgends/auch sonsten am Tage/wann man selbsten will / das Angesicht wohl reibet/ und wäschet / dann von sich selbsten trocken werden lässet / so vertreibet es alle Röthe/ Pfitzen und Pfinnen des Angesichtes / und machet es schön und lauter. (2.) Also auch in aller Gestalt / wie erst gedacht/zugerichtet und gebrauchet / heylet dieser Stein oder Pulver die Flecken und Blattern/ das ist/die Röthe der Kinder-Popeln/daran viel sterben müssen. (3.) Die Wassersucht sambt aller Geschwulst an dem gantzen Leibe und Schenckeln in wenig Tagen zu vertreiben / wie folget.

Erst-

Erstlichen / und allemahln über den 3ten Tag 1. qu. schwehr der Pillen an der Zahl 11. von der Massa Mezercon verschlungen / und wann solche eingenommen so solt du darauf am rechten Arm die Median - Ader öffnen / und dieselbige ziemlich gehen lassen / über 14. Tage sollen wiederum 3mal allezeit über den andern Tage 11. dergleichen Pille gebraucht werden / und dann am lincken Arm die Median-Ader öffnen und ziemlich gehen lassen / daneben solle alsobalden im Anfang / bey Gebrauch der Pillen / und im Aderlassen ein Wasser zugerichtet werden / wie folget. ℞. Schwalbenwurtz und weiß Nießwurtz / langer Hohlwurtz jedes 2. Loth / alles in 2. Maas weissen Bier (oder Kirschen-Wasser ist besser) 1. Stunde lang sieden lassen / drucke es alsdañ durch ein sauberes Tuch hart aus / in diese ausgedruckte Brühe / solle von vorgedachtem Pulver oder Lapide Mirabili 1. qu. schwehr / klein gerieben gethan werden / in solches muß man ein rein leinen Tuch netzen / und alle Tage die Wassersüchtigen und geschwollenen Oerter oder Beine fleissig reiben / auch Tücher in dem Wasser netzen / wieder ein wenig ausdrucken / und also noch etwas feucht über die Geschwulst legen und binden / so verzehret es nicht allein die Wassersucht / sondern auch alle Geschwulsten des Leibes und der Glieder. (4.) Mit auch erst zugerichtetem Wasser alle alte und neue Schäden täglich 3mal gewaschen und gereinigt / und reine leinene Tücher eingetuncket und über den Schaden geleget / heylet mit Verwunderung ohne eintziges Pflaster oder Salben in wenig Tagen.

(5.) Insonderheit stillet und vertreibet dieses vorgesetzte Pulver den Schmertzen des Podagrams samt lauffendem Gicht und Schmertzen der Glieder / da man nur allein dieses Pulvers oder Steins den drittẽ Theil eines qu. mit 3. qu. Gersten-Mehl vermischt (Nota die Gerste muß nicht gewaschen werden) und in einem halben Seidlein schleimigten Gerstenbrüh / so lange als ein weiches Eye zu sieden bedarff / sieden lässet / darinnen 3. oder 4 fache leinene Tücher warm eingedunckt über den schmertzhafften Ort geleget oder geschlagen / und ein wenig binden / das thue einmal oder etliche / so wird sich der Schmertz alsobald stillen und sich verlieren / so es aber trocken / wieder einduncken / du magst auch das Glied / daran der Schmertzen ist gewesen / in der Wochen zu Zeiten 1 mal oder zwey darmit schmieren und anstreichen so wird sich der Schmertze gäntzlich verlieren / und gar nicht mehr wieder kommen.

(6.) Den Anfang des Aussatzes und Frantzosen samt aller Grindigkeit der Haut / aus dem Grunde zu heylen. Nimb 3. Morgen nach einander 1. qu. schwehr der Pillen de fumo Terræ genaût / jedesmalen 15. an der Zahl / darnach lasse die Median-Ader auf dem rechten Arm schlagen / lasse das Blut auch wohl gehen / über 14. Tage nimb wieder wie gemeldt 15. Pillen ein / 3. Morgens nach einander / lasse alsdann die Median-Ader auf dem lincken Arm schlagen / und das Blut auch wohl lauffen auch darneben im Anfang des Gebrauchs der Pillen vor und nach der Aderlasse täglich offt gebrauchet folgendes Wasser.

℞. Schwal-

℞. Schwalbenwurtz/schwartz und weisse Nieß-wurtz / langer und runder Hohlwurtz jedes 2. Loth weiß Bohnen-und Gersten-Mehl jedes 1. Loth / alles in zwey Maas weissen Bier oder Gersten-Wasser 2. Finger tief einsieden lassen/ hernach er-kaltet ein leinen Tuch ausgedrucket / und in diese ausgedruckte Brühe/ thue 1. qu. des vorgedachten Pulvers/reibe es klein/und rühre es wohl unter ein-ander/ und 3. malen des Tages biß zur gantzen Reinigung und Heylung den gantzen Leibe mit leinen Tüchern in bemeldtem Wasser geduncket / wohl reiben und selbst trocknen lassen/du must auch darbey baden oder schwitzen / und alsdann / nach solchem trocknen Baden/ wiederum den Leib wohl zerreiben / so must du balden mit Gottes Hülffe von gedachtem Unrath gereiniget und geheylet werden.

(7.) Den Brand von Feuer / Wasser / Oel und dergleichen wie gefährlich auch solche sind zu löschen und den Schmertzen zu stillen/so wohl auch aus dem Grunde wieder zu heylen.

So nimb Oliven-Brühe/das ist der Meerlack/ darinnen die Oliven zu uns ankommen / derselben nimb 1. Maas / und da sie nicht zu bekommen ist/ frisch Brunnen-Wasser ½. qu. des obgesetzten Pul-vers zerrühre es in den Meerlacken oder frischen Brunnen-Wasser / und netze alsdann leinene Tüchlein darinnen / lege solche über den Brand / das thue so offt es trocknet/ wieder angefeuchtet

und übergelegt / biß der Brand gelöschet / und von Grund aus heil ist.

## 86. Ein köstliches Wasser / alle Krebs und andere faule Schäden damit zu heylen.

℞. Des schönesten weissesten Zuckers 8. Loth / Osterluzey / so viel dich genug duncket / von der Osterluzey schneide die Schalen ab / und wasche solche drey oder viermalen in weissen Wein / hernach nimb 1. Maas des besten weissen Weins / thue die vorgemeldten Dinge darein / in einem verglästen Hafen / thue eine Stürtzen darauf / damit keine Krafft entgehen kan / und lasse es bey gelindem Feuer kochen / biß es den dritten Theil darvon eingekochet ist / dann nimm es vom Feuer und laß erkalten / seyhe und presse es wohl hart aus / damit alle Kräfften darein kommen / dann verwahre es wohl zu folgendem Gebrauch.

Nimb diesen Safft in ein Messinges Pfännlein / halte ihn ob eine gelinde Glut / duncke zarte leinene Tüchlein darein / und wasche den schmertzhafften Ort darmit / du kanst es auch 3. oder 4. Finger breit um den entzündeten Ort anstreichen / dann lege ein Pflaster über / und auf dieses Pflaster lege noch ein doppeltes in diesem liquore eingenetztes Tuch / so wirst du Verwunderung im heylen sehen; Mercke aber / daß du solches alle 6. Stunden renoviren sollest / und wann du siehest / daß sich ein Circkel zwischen dem guten und bösen Fleisch aufgeworffen / so seye versichert / daß es

sich

sich zur gewissen Heylung anlässet / so nimm dann das böse Fleisch nach und nach hinweg / und verfahre also / biß zur vollkommenen Heylung.

## 87. Faul Fleisch in Wunden zu vertreiben.

℞. Gebrannter Alaun / und pulverisirter Aaron-Wurtzel / streue es in die Wunden. Prob.

## 88. Gute Blutstellung.

℞. Haasen-Ohren / brenne solche zu Pulver / streue es auf die Wunden / oder nimm Perlen-Mutter / laß bey einem Hafner brennen / stosse und streue es in die Wunden.

## 89. So sich eines sticht / hauet oder schneidet und keine Pflaster noch Mittel haben kan.

℞. Wein und Brod / binde es über / laß eine paar Tage zugebunden / ist ein gutes Mittel. Oder nimm ein Stücklein Parchent / brenne einen Zunder daraus / lösche es in Baumöl / legs über den Schaden.

## 90. Das Glied-Wasser zu behalten.

℞. Von einem neugelegten Ey die Schalen / dörre es auf einer Stürtzen / pulversire es klein / streue es in die Wunden / es hilfft.

## 91. Ein Loch durch die Haut Etzen ohne Schaden.

℞. Lebendige Mayenkefer die schwartz sind / und so viel altes Schmeer / stosse es untereinander lege es auff ein Tuch / wo du am Schaden ein Loch haben wilst.

## 92. Allerhand Sachen als Kugeln/ Spreussen/ Pfeil-Dorn/ Stucke/ Eisen und dergleichen auszuziehen.

Man nimt Hasenschmaltz 8. Loth / Magnetstein 1. Loth/ Krebspulver 1. Loth / Schwartz- oder Wallwurtz anderthalb Loth/ diß alles auf einen Reibestein / oder Mörsel gerieben oder gestossen / biß es wie eine Salbe wird / endlich auf ein Stuck Hasenbalg gestrichen / und Plasterweiß übergeleget / zeucht alles heraus.

### Das Krebs-Pulver wird also gemachet.

Man nimt 2. oder 3. lebendige Krebße/ selbige in einem ungeglasten irdenen Hafen zu Pulver gebrandt / so ist es bereit / und zu diesem Pflaster gerecht.

Nota. Wo die Wunden sehr tieff wären/ und eines Meissels bedürffen / solle man allein Wall- oder Schwartzwurtz in Butter wohl rösten/ Meissel von reinem Tuch darmit ansalben / in die Wunden thun / ein Wund-Tranck darbey täglich trincken / und ein gemein Pflaster oder nur allein guten Brandwein / mit Tüchern darauff schlagen/ so heylet es unfehlbarlich.

## 93. Eine sehr herrliche bewärthe Salbe / zu allerhand Wunden insgemein.

Nimb Sanickel/ Wintergrün / Sinau/ Heydnisch = Wundkraut / guten Heinrich / Haußwurtz / Schlangen=oder Pfenningkraut / Spitzigen=Wegerich / Schellkraut / Erdbeerkraut/ Ehrenpreyß / weiß Maßliebenkraut / braune Bethonien / eines jeden eine gute Handvoll / Butter drey Pfund / diese Kräuter entweder dürre oder grün / klein zerschnitten / mit ein wenig Hartz und Saltz / und angezeigter Butter so lang mit einander gesotten / biß die Kräuter gantz braun geröstet aussehen/ dann presset oder zwinget man hernach die Butter durch ein Tuch.

Will man aber diese Salbe noch kräfftiger/ so nimt man erzehlte Kräuter alle wieder/ siedet und röstet es noch einmaln / in besagter Butter / wie zuvor / und zwinget oder presset solche wieder wie zuvor/ durch ein rein Tuch / und siedet es endlichen allein für sich so lange / biß sich alle Feuchtigkeit verzehret hat / welches daraus zu ersehen / so man ein wenig darvon in das Feuer spritzet / so sie nun brennet/so ist sie gerecht / wo nicht/muß es länger gesotten werden / nach solchen verwahret man sie in einem reinen saubern Geschirr / so hält sich solche sehr lang und gut ; Es heylet alle frische Wunden / wann nur die Wunden zuvor mit Wein/darinnen braune Bethonien gesotten worden / ausgewaschen wird/ man streichet solche auff ein Tuch/ und legt es Morgens und Abends über die Wunden. Seiner Gütigkeit halber ist solche Salbe mit keinem Geld zubezahlen.

94. Ein

94. **Ein köstliches Pulver zu allen Wunden/ und sonderlich zu den Löchern der Weiber-Brüsten.**

℞. Sinau/ Sanickel/ jedwedes 2. Loth/ Holunderwurtz 1. Loth / Mastix / weissen Weyrauch/ jedes anderthalb qu. Goldglett anderthalb qu. Toback-Aschen / 1. qu. alles zart pulverisirt unter einander vermischt/ in ein Tüchlein gethan / und in die Wunden gestreuet / oder gestippet. Dergleichen thut auch das Pulver von Cardobenedictenkraut/ absonderlich heylet solches den Krebs.

**Nota. Wann in einer Wunde wild Fleisch wachsen will.**

Nimb pulverisirter Osterluceywurtz/ streue solche auf das wilde Fleisch/ so verzehret sich solches ohne allen Schmertzen.

95. **Ein gewisses Pulver/ das Blut im Leibe zu stillen.**

℞. Mumiæ, Boliarmenæ, Terræ sigillatæ, jedes 1. Unz/ stosse alles klein zu Pulver/ und giebe dem Patienten 1. Unz in Wegereichwasser oder Eßig ein/ es stillet das Blut mit Gewalt/ zertreibet auch das geronnen Blut im Leibe.

96. **Ein Pulver für das Bluten / es seye wo es wolle.**

℞. Croci martis, præparirten Blutstein/ jed. 1. halb qu. pulverisirten Zinnober/ 2. qu. Tormentillwurtz / 1. halb Unz / Roßmarinbluh 2. qu. Terræ sigillatæ, Drachenblut jedes 1. halb qu.

Boli

Boli armenæ præparat. 1. Unz / gebrandten Alaun / Vitriol jedes 1. halb qu. Moos von einem Todtenkopff 1. halb Unz / vermische es alle auf das subtileste pulverisirt unter einander.

## 97. Ein gutes Blut-stillendes Pulver / so man bey dem Gliederabnehmen gebrauchet.

℞. Calc. Vitriol. gebrandten Alaun / jedes 1. halb Unz / Drachenblut / Sandaraca jedes 6. qu. Blutstein / Boli armenæ, jedes 2. Unz / stosse alles zu einem subtilen Pulver / vermische es unter einander.

## 98. Ein gewisses Pulver / das Glied-Wasser zu stillen.

℞. Terræ sigillatæ, 1. qu. streue es in den Schatten / oder mache es in ein Sälbl / und verbinde dem Schaden darmit.

## 99. Ein anderes Pulver / für das Gliedwasser.

℞. Tormentillwurtz / Fenchel / Rebenlaub / Krötenstein / Muscatennuß / Wolle von blauen Tuch / jedes 1. halb qu. pulverisire alles klein / streue es in die Wunden / und lege das weisse warme Band darüber / (wird vielleicht das jenige seyn / deß bey dem kalten Brand gedacht worden /) so ist es gut.

## 100 Ein anders in den Leib zu geben.

℞. Klettenwurtzel / Schwalbenwurtzel / jedes 2. qu. Krebsaugen / Ingwer / jedes 1. Unz / Mastix / Weyrauch / Saffran / jedes 2. qu. giebe dem Patienten alle Morgen und Abend 1. Unz /

im

im kalten Wein zu trincken / und lege das weisse warme Band über den Schaden / es hülfft gewiß mit der Hülffe Gottes.

101. **Ein anders dergleichen Pulver / für das Glied-Wasser.**

Nimb Krebsaugen/Mastix/Weyhrauch/Saffran / jedes 1. halb Unz / diese Stucke pulverisire alle rein/ verwahre sie in einer höltzernern Büchsen/ und giebe es dem Krancken auf 4. mahlen ein / Abends und Morgens/ oder auch zu Mittage/ im Wein oder Bier.

**Noch ein anders.**

Nimb Weyhrauch/ Mastix/ Lorbeer/ Ingwer/ Krebsaugen / aristol. oder Holwurtz / Calami aromat. Zimmet/ Muscatenblüh / und Mußcatennuß / jedes 1. halb Unzen/ pulverisire alles rein/ und giebe Abends / Morgens und Mittags / 1. halb Unz / im Wein oder Bier ein / Prob. est.

102. **Ein anders offtbewärthes herrliches Pulver / zu allen Wunden.**

℞. Wachholderbeer nach Belieben/die sollen in einem Hafen/ der wohl zugemachet seye / zu Pulver und Aschen verbrandt werden / darvon in allerley Wunden gestreuet/ heylet sie auch/ darvon ein wenig in die Augen geblasen / verzehret das Fell und Flecken der Augen / heylet auch die Blattern darinnen.

103. **Ein Pulver für den Krebs.**

℞. Blauen Galitzenstein / Weinstein / brenne es zu Pulver / wiltu das Pulver löschen / so mache

che Rosen-Oel warm / giesse es darüber. Es dienet auch zu den Fisteln.

104. Ein Pulver für angeloffene Beine.

℞. Pulv. Euphorbii, streue es auff die Beine. Man brauchet auch spir. Vitrioli.

105. Ein roth Pulver / auff blosse Beine zu gebrauchen / so das Fleisch wachsend machet.

℞. Mumiæ, Drachenblut jed. 1. qu. Euphorbii 1. halb Unzen / vermische es unter einander zu einem Pulver.

106. Ein ander Pulver.

℞. Florent. Veylwurtz, Mastix / jedes 1. halb qu. Sarcocollæ. Weyhrauch jedes 1. qu. Canarien-Zucker / 1. halb qu. runder Holwurtz anderthalb qu. pulverisirt unter einander gemischt.

107. Ein bewährtes Pulver / das Blut zu stillen.

℞. Bircken-Schwammen anderthalb Unzen / Mutterkorn 2. qu. gedörrter grüner Frösche 3. qu. gerechten Boli armenæ roter gesiegelter Erden / jedes 1. halb Unz / Roosenschwamm drithalb qu. Eisen safran ½. halb Unz / alles auff das zarteste pulverisirt / unter einander vermischt / das streuet man in ein in Fröschleich genetztes leinen Tüchlein das stillet das Blut augenblicklich.

108. Köstliches Magen-Pulver.

℞. Præpar. Aron-Wurtz / 2. Unz / Calmus-Wurtz / Bibinellwurtz / jedes 1. qu. Krebsaugen

halb

halb Unz / feinen Zimmet 3. qu. Rosenzucker nach genügen / vermische alles zart pulverisiret unter einander.

### 109. Ein bewährtes Mittel / so einem ein Arm oder Bein schwindet.

Nimm einen glasurten Topff / und bohre in dessen Boden ein Löchlein / und seyhe solchen in einen andern Topf / den obern Topf aber fülle voller Regenwürmer / und lutire eine Stürtzen darüber / alsdann stelle solchen in einen Backofen / so zerschmeltzen die Regenwürmer zu einem Oel; Welches in den untern Topfe hinabrinnet / dasselbige Oel verwahre alsdann wol / so nun einem ein Arm oder Bein schwindet / so nimmt man dasselbige Oel / und schmieret das schwindende Glied / Arm / oder Bein so lange darmit / bis man siehet / daß es wieder zunimmt. prob. est.

### 110. Bewährte Waffen-Salbe.

Nimm Schmeer von einen wilden Eber / Schmeer von einem zahmen Eber / Bärenschmaltz / eines jeden 2. oder 3. Loth / pulverisirter gebrandten Regenwürmer / zart gefeilt roth Sandel-Holtz / zart pulverisirten Blutstein / Consolidæ majoris, eines jeden 1. Loth / das Gemös von einem Toden-Kopff / zweyer Welschernuß groß / stosse diese beyde letzte Stücke auch wohl klein / und lasse mit einander über einen glüenden Kohlfeuer zergehen / rühre und vermische es wohl unter einander / bis es zu einer roten Salben wird / du kanst auch ein wenig rotgewachsnen Wein daran giessen / und alsdann auff das beste verwahren.

## Dessen Gebrauch wie folget.

Vor allen muß man trachten / daß man die Waffen / oder die Instrument es seye auch was es wolte / wormit einer verletzet worden / oder der Schade geschehen ist / überkommen / so gehet die Cur desto gewisser an / wo nicht / so nimt man Blut oder Eyter aus dem Schaden / und streicht solches auf ein ander Gewehr / oder Waffen / oder Holtz / und brauchet dann die Salbe nachfolgender Weise.

Ist der Schade gestochen / so muß man die Salbe von der Spitzen / nach dem Hefft zu / streichen / ist aber die Wunden gehauen / so muß man die Salbe von der Schneiden nach dem Rucken zu streichen / fein dünne / und mit einem reinen Tüchl säuberlich verbinden / als wäre es der Patient selber / und dieses solle alle Tage nur einmaln geschehen.

Die Waffen oder Gewehr muß nicht zu kalt oder zu warm liegen / wann nun der Patient sterben solle / so werden Bluts-Tropffen auff dem Gewehr oder Waffen gefunden werden / hält sich der Patient im Essen und Trincken übel / so schwitzet das Gewehr.

Wiltu den Krancken peinigen / so streue Staub auf die Waffen / oder lege sie zu warm oder zu kalt / so hat der Krancke keine Ruhe.

Dieses solle aber kein rechtschafner Artzt thun / sondern vielmehr verhüten / daß der Krancke etwan aus Unvorsichtigkeit nicht dergleichen Schmertzen leide.

Je älter diese Salbe wird / je besser sie ist / daher die alte besser ist als die neue.

Auf den Schaden des Patienten lege des ersten tages ein Tüchl/ in saubern Wasser genetzet/ die andern Tage netze es der Patient mit seinem Urin und so fort an.

Man solle kein Weibs-Persohn über die Wassen gehen lassen.

Der Patient solle auch mit keinem Weib zu thun haben.

### 111. Sehr köstliches Kräuter-Wein.

℞. Roßmarinkraut / Bethonienkraut Cardobenedictenkraut / jedes 1. halb Hand voll/ Melissen anderthalb Hand voll/Scorzonerenkraut 1. Unz/ Calami aromat. 3. qu. zerschnitten unter einander vermischt. Man kan wohl 3. und mehr Maas guten Wein darüber giessen.

### 112. Trefflich und köstliches Pflaster.

Nim Wachs 2. Theil / Colophonii 1. Theil / lasse es über gebührendem Feuer mit einander zergehen / und dunck ein leinen Tuch hinein / wann man es brauchen will/lässet man es gelinde an Tüchlein zergehen/und legt es über/ kan stets ohne Verlierung der Krafft gebrauchet werden.

### 113. Aeuserliches Glieder-Oel/ welches vortrefflich.

Nim Regen-Würm-Oel/so viel als genug ist/ bestreiche offtmahln das leidende Glied / und reibe es ein/ so dann nim Muscum Terrestrem q. v. koche ihn mit guten Bier / ohngefehr so lange als man pflegt ein jung Huhn zu kochen / hernach drucke den Moos aus / darmit das Bier daran komme/ und lege solchen so warm/ als möglich / auff

das leidende Glied/ muß aber wenigstens 3. bis 4. Tage nacheinander darmit fortfahren.

### 114. Fürtreffliches Pflaster wieder den Schlag / fallende Sucht / und alle Haupt-Beschwerung/ so man es auff den Nacken leget.

℞. Muscatenblüh/Muscatennuß/Weyhrauch/ Mastix / Wacholder/ Gummi / jedes 2. Scrupel/ und 5. gr. roter Rosenblätter 1. qu. Ladani 4. Scrupel / Cyprianischen Terpentin 2. Unz / das muß man nach der Kunst / im warmen Mörsel unter einander erwärmen / zu einem Pflaster machen / und auff ein Leder streichen.

### 115. Herrlicher Balsam / die vom Schlag gerührte Glieder darmit zu salben.

℞. Destillirt Angelicaöl / 1. qu. Roßmarinöl/ 1. halb qu. Muscatennuß - Oel / Lavendelöl / jedes anderthalb Scrupel/ Agtsteinöl 2. qu. Majenblümleinöl / 1. Scrupel / des flüchtigen Agtstein Saltzes 2. Scrupel / vermische es unter einander zu einem Balsam.

### 116. Köstliche Campher - Essentz wider alle Flüsse.

℞. Campher 1. halb Unz / des tartarisirten Spiritus Vini, 4. Unz/ Nägeleinöl / Agtsteinöl/ jedes 8. Tropffen / vermische es unter einander / und circulire es so lange/ bis sichs wohl vereiniget/ dann tingire es mit Saffran nach Belieben gelbe.

### 117. Secretum wider die Sinnen.

℞. Pulverisirten roten Schwefel/ Bleyzucker jed. 1. qu. des süssē Mercurii, Campher jed. 1. Scrupel/ Fröschleichwasser/ Rosenwasser/ eines so viel als des andern/ oder so viel vonnöthē/ daß es wie ein Brey werde/ darmit salbet man bey dem Schlaffengehen das Angesicht/ und wäschet es zu Morgens mit Rosenwasser wieder ab.

### 118. Secretes Oel/ so augenblicklich den Zahnschmertzen stillet.

℞. Rectif-Nägeleinöl 2. qu. darinn solvire 15. gr. Campher/ thue hernach des rectificirten Terpentin-Geistes 2. qu. darzu/ darvon 1. oder 2. Tropffen/ auf ein Bislein Baumwolle in hohlen Zahn geleget.

### 119. Offt bewärthes Pflästerlein/ wider die rothe Ruhr/ wann zumahlen kleine Kinder nicht können oder wollen einnehmen.

℞. Venedischen Theriack 1. Unz/ Schlesische Terræ sigillatæ, 2. qu. Croci aus dem Eisen-Vitriol 1. qu. des extracti aus der Tormentillwurtz/ ein halb qu. vermische es unter einander zu einem Pflaster/ das wird auff ein Preuschen Leder gestrichen/ und über den Nabel geleget.

### 120. Köstliches Rothlauff-Pflaster.

℞. Des Bleyzuckers ein halb Unz/ vermische es mit Holderlatwerge oder Muß/ und auff ein Tuch gestrichen/ und darüber gelegt.

121. Für-

## 121. Fürtrefflicher Glieder-Geist / wider die lauffende Gicht.

℞. Des Wacholder-Spiritus 5. Unzen / Regen-Würm-Spiritus 2. Unzen / Löffelkraut Spiritus, Holderblüh-Spiritus jedes 1. Unz / Salmiac spiritus ein halb Unz / Lavendelwasser / Salbeywasser / jedes 1. Unz / vermische es unter einander / dann lasse darinnen zergehen / venedischer Seiffen dritthalb Unzen / Campher 6. qu. des Thebaischen Opii 1. qu. Oriental-Safran 2. Scrupel / destillirt Salbeyöl / Lavendelöl / jedes ein halb Scrupel / digerire es etliche Tage / darnach filtrire es / wann mans gebrauchen will / muß man es mit einem leinen Tüchlein warm appliciren.

## 122. Bewärthes Pflaster / wider die Brüche der kleinen Kinder.

℞. Schwefel-Balsam 2. Unzen / Mastixöl 1. Unz / Croci martis ein halbe Unz / gesiegelter Erden / anderthalbe Unz / süsser vitriol Erde 1. Unz / præparirter rother Corallen / præparirten Magneten / jedes ein halbe Unz / runder Hohlwurtz dritthalb Unzen / mache es nach der Kunst zu einem Pflaster.

## 123. Aeusserlicher köstlicher Magen-Balsam / im Magen-Wehe und Erbrechen.

℞. Des ausgepressten Muscaten-Nußöls 1. Unz / Krause-Müntzöl 2. qu. Nägeleinöl ein halb qu. Citronenöl / Safranöl / Zimmetöl / eines jeden 10. Tropffen / vermische es unter einander zu einem Balsam.

### 124. Mutter-Pflaster.

℞. Venedischen Terpentin/ so viel als genug ist/ Mastix/ Mutternägelein/ eines jeden 1. qu. machs mit Spiritu Vini zu einem Pflaster/ und auf den untersten Leib geleget.

### 125. Ein treflliches Mutter-Pflaster.

℞. In Essig dissolvirten Gummi Galbani/ Taccamahacca jedes ein halb Unz/ Terpentin/ gelbes Wachs jedes 3. qu. Teufelsdreck/ rother Myrrhen/ Bibergeil jedes 1. qu. des Magisterii von Englischen Zinn/ des gelben destillirten Agtsteinöls dritthalb Scrupel/ vermische es untereinander zu einem Pflaster. So bald dieses Pflaster auff den Bauch geleget wird/ und erwarmet/ stillet es augenblicklich die Mutter-Schmertzen.

### 126. Ein treffticher Uberschlag/ so man sich sehr verbrennet hat.

℞. Mache ungelöschten Kalch mit Leinöl zu einem Pflaster/streiche es auf ein Tuch/ lege es über den schmertzhafften Ort.

### 127. Ein gegen-Gifft/ wieder das Fieber.

Nimb ein halbes Quintlein Cardobenedicten/ und lege es alsdann in ein Glas voll abgetröpffelten oder destillirten Cardobenedicten Wassers. Giebe es den Krancken Morgens nüchtern ein/ und decke ihn im Bette wohl zu/ daß er desto besser schwitzen könne/ und lasse ihn also 2. oder 3. Stunden lang zugedecket seyn. Es ist aber auch wohl von nöthen/ daß man/ ehe dieser Tranck eingenommen wird/

wird / das Blut von sich lasse / und kan es seyn so schlage man ihme die Ader / eben um diese Zeit / wann ihm das Fieber ankommet. Nach Geschehung dessen / wird das Gifft samt den Fieber vertrieben werden. Aus des P. Kirchers Geheimnüssen.

## 128. Ein bewehrtes Stuck / wieder das Fieber.

℞. Einen Laib Rocken-Brods / schneide den untern Boden gantz darvon ab / und mache folgender Gestalt ein Pflaster oder Schilde auff den Magen daraus / so weit der Magen ist / nimm darnach 7. Eyerdotter / und eine Hand voll Saltz oder zwo / schlage es durcheinander / so wird es dick wie eine Salbe / das streiche auff das Brod / und darauff ein halb ℔. Zucker Rosat / 1. Loth Nägelein gepülvert / auff die Nägelein 1. Loth Muscaten gepülvert / und darauf 1. Loth Jngwer auch gepülvert / so ist es bereitet / das mag man brauchen wann einem der Schauer oder das Grauen ankommen will / und der Paroxysmus vorhanden ist / so mache dieweiln das Pflaster / und nimb eine gute Glut in einen Scherbel / den Magen darüber gebähet gegen der Glut / und mit Hönig wohl gesalbet / und wohl gerieben / und warm gemachet / dann so bindet man dem Patienten das Pflaster auff den Magen / mit einem breiten leinen Tuch / auff das wärmeste zugedecket / und hilfft es nicht gleich / so mache zum nechsten ein anders / es kommet selten auff das drittemahl / es hilfft.

### 129. Ein anders gewisses Stuck/für das Fieber.

1. ℞. Aus einer reinen Spinnen-Weben so viel/als was du auff 3. mahln mit dem Zeig-Finger heraus reissen kanst. Vermenge es unter neugebacken Brodbrosamen/formire Pillen daraus/ die vergulde oder versilbere/nach deinem Gefallen/darvon giebe dem Patienten eines zuverschlingen/&c.

2. Oder man vermenget die Spinnen-Weben unter Alkermes, und Meliloten / macht ein Pflaster daraus/ legt es auff den Pulß.

3. Oder ℞. 3. Ingwerzehen / Calcinire solche in einem Tiegel auf das beste / giebe es dem Patienten in Cardobenedicten-Wasser ein/ und lasse ihn darauff schwitzen / es hilfft gewis.

### 130. Ein gewisses Stuck für die rothe Ruhr.

Nimb der besten Terræ sigillatæ, oder der Ungarischen/zerstosse sie/und giesse immerzu Tropffenweiß Agtsteinöl zu / daß es wie ein dickes Sälblein wird/ darvon giebe dem Patienten eine gute Messerspitzen voll in warmer Milch / man braucht es über 2. oder 3. mahl nicht/Abends und Morgends/ so wird es besser.

### 131. Ein anders bewährtes Mittel für die Ruhr/so an vielen 1000. Personen ist gut erfunden worden.

℞. Erdbeerkraut / Ringelblumenkraut/eines so viel als des andern/ wasche und hacke es klein/nimb ein wenig der gehackten Kräutlein / backe es in Schmaltz / und giebe es der Person zu essen / so warm

warm man es essen kan / 3. mahln zu Morgends Mittags und Abends / man muß auch ein warmes Tuch auf den Bauch legen / und offt wärmen / darbey aber darff man dem Patienten nicht viel Wein geben / so hilfft es in 24. Stunden.

### 132. Für das Grimmen und Darm-Gicht.

Nimb 2. Maas Geyß-Milch / lasse die mit 6. oder mehr Salbeyblättern sieden / bis daß sie gerinnet / alsdann durch gesiehen / und darein gethan einer Nuß groß Kandelzucker / und so viel frischer Butter / und dieses in ein warm Wasser gethan / in einem Häfelein / bis es warm wird / und alles zergangen ist / alsdann getruncken / öffnet ohnfehlbar das Grimmen und Darm-Gicht.

### 133. Für die Winde und Blehung im Leibe.

℞. Aniß / Fenchel / Kümmel / Zimmetrinden / jedes 1. qu. Cubeben / und Nägelein / jedes ein halb qu. und ein wenig Safran / klein gestossen / mit 6. Loth Hönig / vermischet zu einer Latwergen / oder nimb gleich so viel Zuckers zu einem Trisaneth / und über Tische gebraucht zur Speise.

### 134. Zu einem bösen kalten Magen / und die Däuung zu befördern.

℞. Nägelein und gestossnen Saffran / eines so viel als des andern / so viel man zwischen zwey Fingern fassen kan / Wacholderbeer / Zimmet-Rinden / eines so viel als des andern / so viel als des vorigen einer halben Ingwerzehen klein zerstossen /

Rockenbrod darunter gemenget / und mit Wein befeuchtet Morgends und Abends gessen / verzehret den Schleim und bringet Lust zum Essen.

Item Calmus / Galgant / Ingwer / Enzian / Violenwurtz / jedes anderthalb Loth zerschnitten / in ein Häfelein gethan / auch zwey Nürnberger-Lebkuchen zerschnitten / darzu gethan / des besten Brandweins / darvon genommen / alle Morgens einen Eßlöffel voll.

### 135. Ein köstliches Haupt- und Magen-Pulver.

℞. Guter frischer Lorbeer 4. Loth / Calmus 3. Loth / Ingwer / Pfeffer / Salbey / Zitwer / Nägelein / jedes 1. Loth / Muscatblüh / Galgant / Paradyß-Körner / jedes 1. Loth / Auserlesner Rhabarbara / Cubeben / Mastix / Pfeffer / jedes 3. qu. Cardomömlen / Zimmetrinden / jedes 2. qu. Muscatennuß / Tragant / Saffran / Bertram jedes 1. qu. fein Zucker ¾ ℔. vermische alles auf das subtileste / pulverisirt unter einander darvon gebraucht alle Morgen einer Haselnus gros.

### 136. Eine köstliche Magen-Latwerge.

℞. Trachwurtz ℔j. guten Wein 1. Maas / gutes Hönig 1. Maas / gestossnen Ingwer 6. Loth / Zimmet anderthalb Loth / Pfefferkörner 1. Loth / gantzer Nägelein 1. halb Loth / Muscatnuß / Macis, Parißkörner / langen Pfeffer / Galgant / Cardomomien / jedes ein halb Loth / Calmus 1. Loth / Zitwer / Cubeben jedes ein halb Loth / eingemachten Citronat ½. ℔. Meleszucker 3. ℔. die Drachen-Wurtz muß man schön absäubern / darnach zu

dünnen

dünnen kleinen Plätzlein schneiden / in ein Becken oder schönen Hafen gethan / die Maas Wein daran gegossen und sieden lassen / bis gar kein Wein mehr daran ist / damit er aber nicht anbrenne / solle es stets mit einem Löffel gerühret werden / stosse es nachmals in einem Mörsner gar klein / nimm die Maas Hönig / läutere es schön ab / darnach thue die Wurtz darein / und auch den Ingwer / lasse es mit einander so lange als sonsten harte Eyer sieden / darnach giesse die 3. ℔. geläuterten Zucker / auch darunter und lasse es wohl dick untereinander sieden / thue es dann folgends vom Feuer bis es recht erkalte / alsdann thue obbesagte Gewürtze darein / und rühre es wohl durch einander.

Nota. So man die Maas Hönig nicht nehmen wolte / müste man 5. ℔. Zucker nehmen / und also thun wie mit dem Hönig.

## 137. Köstliches Magen-Säcklein.

Nimb Deumenten / Bergmüntz / Dosten / Bethonien / Wermuth jedes 1. Hand voll / Majoran / rother Rosen jed. eine halbe Hand voll / wohlriechender Gamillen / p. 1. Calmus 3. qu. 1. gantze Muscaten / Lorbeer anderthalb qu. Aniß / Wiesenkümmel / und Welschenkümmel / jedes 1. qu. zerstoß und zerschneide alles / vermische es unter einander fülle es in ein Säcklein; unternehe solches / und lege es über den Magen / besprenge es aber zuvor mit Deumentenöl / und mit warmen Wein / dann lege es über.

## 138. Köstliches Magen-Säcklein / für das Erbrechen.

Nimb Deumenten / Wermuthknöpffel / jedes 2. Hand

2. Hand voll / Calmus 6. qu. wilden Galgant/ klein Galgant / jedes 2. qu. Liebstöckelwurtz / 6. qu. Mastix 1. Loth / Gewürtznägelein / Muscatenblüh / jedes 2. qu. mache alles klein / und fülle es wieder in ein länglicht oder dreyeckicht Säcklein/ lege es blos heiß gemacht auf den Magen. oder koche es in Weinessig / oder Wasser auff/ und lege es naß und warm über den Magen.

### 137. Durstlöschende Zwetschgen-Latwerge.

Man kochet ungarischer Pflaumen 2. ℔. sehr weich / zwinget es durch einen Durchschlag / thut ℔j. schönen Zucker darzu/kocht es dann zur gebührenden Dicke einer Latwergen. Es läfftet den Leib/ dämpffet die Hitze in Fiebern / und benimmt den Durst.

### 140. Säcklein wieder die rothe Ruhr.

Nimb Blätter von Eychen / Kleyen jedes 3. Hand voll/ Gamillenblumen / Wüllkrautblumen jedes 2. Handvoll/ alles klein gemachet / fülle es in zwey Säcklein/derer eines rund / das ander aber lang seye / lasse es in Essig auffwallen / das runde lege auff den Nabel / das lange applicire dem Affter.

### 141. Säcklein zum Zwang.

Nim̃ Wüllenkraut/und Blumen/jed. 1. Handvoll / Gamillenblumen / 1. Hand voll/ Deumenten / Eychen-Sägmehl / jedes 1. Hand voll/ mache es in ein Säcklein / und koche es in gestählter Milch und applicire es dem Affter.

## 142. Von der tödtlichen Beschaffenheit des Hyosciami, oder Bilsenkrautes / worbey ein merckwürdige Historia von Käyser Carolo V. erzehlet wird.

Hyosciamus pflegt sonst auch Herba jacularis, oder das Geschoskraut genennet zu werden / und wird solche Benamsung von den Pfeilen hergenommen / welche vor Zeiten mit dem Safft dieses Krautes bestrichen wurden / zu gewissen Tod und Untergang desjenigen / der mit einem solchen Pfeil verwundet worden. Als der Graff von Bassu / der bey Käyser Carolo V. in grossen Gnaden ware / einsmals mit gemeldtem Käyser auff die Jagt ritte / uñ sich ohngefehr mit einem Messerlein welches mit Bilsenkrauts-Safft beschmieret ware / nur ein klein wenig verletzet hatte / erinnerte ihn der Käyser alsobalden der bevorstehenden Todes-Gefahr / ja der Graff wäre auch gewiß gestorben / wo der Käyser / deme die Krafft dieses Gifftes wohl bekannt ware / nicht des Grafen Finger angefasset / und daraus den Gifft gezogen hätte. Also erzehlet es Bonaventura Vulcanius ad Glossaria.

## 143. Von der Schlaffbringenden Krafft des Solani, oder Schlaffbeerkrauts. Worbey eine merckwürdige Geschicht / von dem Betrug der Schotten / und grossen Niederlage der Dähnen vorkommet.

Daß in dem Solano, oder so genannten Schlaffbeer-Kraut / eine Schlaff-bringende Krafft verborgen

gen stecke/ haben die Dähnen durch eine hefftig erlittene Niederlage erfahren. Dann als Sueno, der Norwegen König/ den Schottischen König Duncan, in der Stadt Bertha belägerte/ hatte dieser seinen Vettern Maccabæum hinausgeschicket/ welcher heimlich wegen der Stadt Ubergab tractiret/ mit diesem Beding und Verheissen/ er wolle allen Nahrungs-Vorrath/ den er bey sich habe/den Dähnen überlassen/ die Dähnen nahmen diese Bedingnuß an/ und zugleich auch den Nahrungs-Vorrath/ den er bey sich habe/ so bälden sie aber darvon gekostet/ fielen sie in einen dermassen tieffen Schlaff/ (dann Wein und Bier waren mit Schlaffbeer-Kraut inficiret/) daß sie Maccabæus insgesammt auffriebe. Zehen Personen vom Dähnischen Kriegs-Heer/ welche den Vorrath und Proviant in bösen Verdacht hatten/ kosteten gar nichts vom Wein und Bier/ sondern legten ihren tieff-entschlaffenen und vor todtliegenden König Sueno in einen Fischer-Nachen/ fuhren darmit darvon/ und entronnen der entsetzlichen Niederlage. Hect. Boët. l. 12. Histor. Scoticæ.

## 144. Von der grossen Krafft der Cardobenedicten/ das Fieber zu curiren.

Nimb ein halb quintlein Cardobenedicten-Saltzes/ und schütte es in ein Glas voll destillirtes Cardobenedicten-Wassers/ giebe es zu frühe einem Krancken/ wann er nüchtern ist/ bedecke ihn wohl im Bette/ daß er desto besser schwitzen möge/ und halte darmit 2. oder 3. Stunden an; Es ist aber

nöthig

nöthig/ daß/ ehe dieser Tranck von dem Patienten eingenommen werde/ man ihme/ wann ihn das Fieber ankommet/ zur Ader lasse. Worauff die Kranckheit auffhören/ und nachlassen wird.

## 145. Wunderliche Krafft des Wermuths.

Man hält dafür (spricht Johannes Jonstonus, in Thaumatographia class. 5. de admirandis Plantarum,) daß/ wann man die Kinder/ ehe sie 12. Wochen alt werden/ mit Wermuth-Safft an Händen und Füssen beschmiere/ sie keine Anstösse weder von Hitze noch Kälte/ ihre gantze Lebenszeit haben. Eben dieser Author erzehlet/ wann man eines Kindes Leib über und über wohl mit Wermuth-Safft reibe/ so werde es nicht krätzig werden/ bishieher Jonstonus aus Guerth. in Append. ad memor. Mizald.

## 146. Von dem Toback/ dessen Nahmen Krafft/ und Würckung.

Unter unterschiedlichen Namen dieses Krauts/ ist der vornemste Taback/ welcher Name ihme von der Landschafft Tabaco in Neuhispanien gegeben worden/ als wo er zu erst gefunden worden/ von den Peruanern, und allen denen Völckern/ so uns die Füsse zukehren/ wird es Petum geheissen. Von den Kräuter-Verständigen wird es insgemein Nicotiana genennet/ von Johanne Nicotio, welcher dieses Kraut/ als er sich in Portugall/ als ein Königlicher Frantzösischer Gesandter auffhielte/ in seinen Garten gepflantzet/und mit grossem Fleiß erziehen lassen/ dannenhero es die Portugiesen/

sen/das Gesandten-Kraut zu nennen gepfleget. Und wie dieser Nicotius nicht lang hernach wieder in Franckreich ankame/ verehrte er den Saamen darvon der Königin in Franckreich / Catharinen von Medices, welche dieses Kraut nach ihrem eigenen Namen genennet; Dannenhero man es in gantz Franckreich der Königin-Kraut/ item Catharinariam und Mediceam genennet. Die Italiäner nenneten es Anfangs Herbam S. Crucis des H. Creutzes Kraut; Von dem Cardinal dieses Namens/ welcher selbiges aus Portugall zu erst nach Rom gebracht hatte.

Man kan kein bessers Mittel/die frischen Wunden zu heylen erfinden / als den Taback; Dann seine grünende Blätter stillen das Blut alsobalden/ und fügen die Wunden wieder zusammen. Wann aber die Wunden zimlich groß sind / muß man sie zuvor mit Wein auswaschen / und die Lefftzen der Wunden zusammen fügen/ den Safft von den Tabackblättern darein tröpffeln lassen / und die zerriebene Blätter in die Wunden legen. Und eben dergleichen muß man des anderen Tages/und die folgenden aufeinander verrichten / und sich wol mit dem Essen in acht nehmen.

Monardus lib. de simpl. Medicamentis bezeuget / es haben die Spanier / wann sie in Indien von den Cannibalen, mit Pfeilen verwundet worden / ihre Wunden mit Taback-Safft geheylet / indeme sie zerriebene Blätter darauff geleget. Der Catholische König selbst / hat vermittelst dieses Krautes (damit er die Krafft desselben desto besser erfahren mögte / ) in vergifftete Wunden eines

Hundes bis auf die Narbe geheylet / Jonston. in Tavmatagraph. class. 5. cap. 42. Wilburgius ad Schurz. Epist. 209. bezeuget / es werde vermög des Tabacks das verlohrne Gesicht wieder gebracht / der Augapffel / spricht er / war an einem Mägdlein dermassē verdunckelt / daß er fast gar nicht erschiene. Sie ist aber wieder heyl worden / durch den Safft des grössern Taback-Krautes / welches mit Mäyen-Schmaltz gekochet / und äusserlich auf das verschlossne Aug geschmieret wurde.

Daß der Taback die Zahn-Schmertzen lindere / ja gantz und gar vertreibe / bezeuget Heurnius in Tabacologia mit diesen Worten: Als ich selbst vor etlichen Jahren grosse Zahn-Schmertzen hatte / habe ich Taback im Wasser gesotten / und Gamillen-Blumen darzu gethan / von diesem laulichten Decocto, nahm ich einen Löffel voll in den Mund / sportzte es wieder aus / nahm darauff ein frisches / und fuhre also in die zwo gantzer Stunden fort; Der Schmertz liesse zimlich nach; Als ich aber des andern Tages / nach meiner Gewohnheit / in meinen in der Vorstadt / gelegenen Garten mich begabe / und mit nieder gebogenen Haupt ein und ander Kraut abrisse / siehe / da flosse aus meiner Nasen ein Saffran gelber Safft häuffig hervor / welcher wie ein Taback roche / darauff auch aller Schmertz völlig nachliesse. Es ist meine gantze Lebenszeit weder Blut / noch etwas anders als s. v. Rotz aus der Nasen geflossen; Ich habe aber niemaln etwas hochgelbers gesehen / als diesen Safft / der aus meiner Nasen darzumaln heraus gekommen.

## Der gescholtene und gelobte Taback.

Jacobus VI. König in Britañien/ war ein grosser Feind des Tabacks/ weiln er dafür hielte/ es würden die Leiber seiner Unterthanen/ durch den Gebrauch dieses Krautes hefftig geschwächet/ dannenhero er ein gantzes Buch geschrieben/ worinnen der Toback hefftig gescholten wurde; selbiges wurde von ihme Milocapnos betitult.

Im Gegentheil wird der Taback von vielen berühmten Leuten trefflich gelobet/ und hat solch Lob Castor Durantes, ein höchstrühmlicher Artzt/ in folgende Verse gefasset.

Nomine, quæ Sanctæ Crucis herba vocatur occllis.
Subvenit & sanat plagas, & vulnera jungit.
Discutit & strumas, cancrum, cancrosaque sanat
Ulcera, & ambustis prodest, scabiemque repellit,
Discutit & morbum, cui cessit ab impete nomen
Calfacit & siccat, stringit, mundatque resolvit.
Et Dentum & Ventris mulcet capitisque dolores,
Subvenit antiquæ tussi, stomachoque rigenti,
Renibus & spleni confert, uteroque venena
Dira sagittarum domat, ictibus omnibus atris

Hæc

Hæc prodest, eadem gingivis proficit, atque
Conciliat somnum, nuda ossaque carne revestit.
Thoracis vitiis prodest, pulmonis itemque:
Quæ duo sic præstat non ulla potentior herba.

In Teutsch möchte man es also geben:

Des heiligen Creutzes Kraut zu Hülffe kompt den Augen/
Heilt alle Schläge bald/ kan zu den Wunden taugen.
Zertheilet alle Kröpff/ pflegt gut zum Krebs zu seyn/
Zu faulen Wunden auch/die machen grosse Pein.
Ist zu Brandschäden nutz/ die Krätze auch vertreibet.
Verjagt die Raserey daß sie bey niemand bleibet/
Es wärmet/ trocknet aus/ zieht an und reiniget;
Zertheilet auch darbey auffs allerbest und nett.
Es lindert allen Schmertz/ der offtermals entstehet
Von Zähnen/ Bauch und Haupt/ daß alles bald vergehet.
Der alten Husten es ist trefflich nutz und gut/
Den kalten Magen auch es auserlesen thut.

Den Nieren und dem Miltz / der Mutter
giebt es Stärcke/
Entkräfftet allen Gifft der Pfeil und an-
der Wercke:
Heilt Stich/die tödtlich sind / dem Zahn-
fleisch nutzt es auch/
Bringt guten Schlaff zu weg/durch nutz-
lichen Gebrauch.
Den dürren Beinen bringt es zimlich Fleisch
zu wegen/
Kan/ was der Lungen und der Brust fehlt/
wohl hinlegen/
Daß fast kein Mittel ist / das diesem wä-
re gleich
In dieser edlen Sach / an Nutzbarkeit
so reich.

## 147. Vom Knoblauch/ und daß solcher ein bewährtes Mittel vor die Husten und Heischerkeit.

Was die Husten anbelanget / schreibet Alexius Pedemontanus lib. 1. Secretorum also: Nimb 2. oder drey Knoblauch-Häupter/ reinige sie zuvor zerstosse und zerreibe sie hernach so klein du kanst / nimb darzu Schweinenfett und Eyer/ und vermische sie unter den Knoblauch. Wann du zu Nachts wilst zu Bette gehen/ so erwärme die blosse Füsse/ (sonderlich die Fussolen) beym Feuer / schmiere sie darauf mit gemeldter Salbe von Knoblauch / und Schweinenfett / halte eine Zeitlang darmit an / und zwar also / daß du die Füsse immer beym Feuer behaltest/ und so starck du es leiden

den kanst / erhitzest. Wann dieses alles verrichtet / so lege Soc[illegible]n an / welche gleichfalls warm gemachet worden / und begiebe dich alsdann zu Bette / daselbst schmiere auch die Lenden mit gemeldter Salbe; halte mit dieser Cur 3. gantzer Tage an / so wirstu auch von der allerhefftigsten Husten befreyet werden.

## Die Heischerkeit zu vertreiben.

Nimb zwey oder drey Knoblauch-Häupter / reinige und reibe sie / vermische sie mit beym Feuer zerlassenem Schweinenfett / bis eine Salbe daraus werde. Des Abends / ehe du zu Bette gehest / so erwärme deine Füsse / schmire sie mit gemeldter Salbe / und verbinde sie wohl mit Tüchern / da wirstu alsdann zu frühe spühren / daß alle Heischerkeit gantz und gar verschwunden seye.

Vor kurtz verwichener Zeit (schreibet dieser Author /) war in Franckreich ein berühmter Prediger welcher durch dieses Mittel die Heischerkeit vertrieben / und eine helle Stimme bekommen. Selbiger hatte / nach Gewonheit des Landes / seine tägliche Fasten-Predigten angefangen / aber nach etlichen Tagen eine dermassen starcke Heischerkeit überkommen / daß ihn auch die nechst-stehenden Zuhörer nicht verstehen konten; Er hatte etliche Tage nach einander unterschiedliche Mittel gebrauchet / aber alles vergebens / und umsonst / ein ehrlicher aber darbey armer Burger selbiges Orts / war eben auch in der Kirche / als der Prediger seine heischere Stimme vernehmen liesse / der verfügte sich nach geendigter Predigt zum Patienten / und eröffnete

obgemeldtes Mittel. Was geschicht / der Prediger bediente sich dessen / und verrichtete darauf des andern Tages seine Predigt mit heller und lauter Stimme / mit Erstaunen und Verwunderung aller derjenigen / die ihn des vorigen Tages gehöret hatten. Author Joco-Serior, Artis & Naturæ Centur. I.

## 148. Von der Natur des höchstschädlichen Krautes Napelli, oder Eisenhütlein / samt einem hierzu dienlichen und denckwürdigen Exempel.

Das gantze Eisenhütlein-Kraut ist zwar tödtlich / die Wurtzel aber gleichfalls hochstschädlich / (spricht Jonstonus in Thavmat. class. 5.) dann wann man solche lang in der Hand hält / bis sie erwarmet / so bringet sie umbs Leben. Gewis ist es / daß etliche Hirten / welche des Stengels von diesem Kraut / sich an statt eines Spiesses / die Vögel daran zu braten / bedienet / eines jähen Todes gestorben.

Matthiolus Comment. in Dioscorid. l. 4. c. 73. beweiset den tödtlichen Gifft dieses Krauts / mit etlichen Exempeln / darvon ich hier nur eines beybringe. Man gabe einem sieben und zwantzigjährigen Mörder / ein Quintlein dieses Krautes. Nachdeme er nun solchen tödtlichen Tranck zu sich genommen / sagte er / er schmecke nicht anderst als lauter Pfeffer. Darauff erfolgten allerhand gefährliche Symptomata, und Zufälle / also / daß er zum öfftern gallichte / und lauchfarbe Materien übergabe. Er spührete umb den Nabel gleichsam eine

Kugel/ welche von dannen hinauffwarts sich wendend / in den obern Theil des Hauptes eine kalte Lufft ausbreitete. Hiernechst ereignete sich eine Erstarrung/ der Gicht nicht ungleich / welche den lincken Arm und Schienbein einnahme / also/ daß er kaum das äuserste von der Hand bewegen konnte/ da hingegen die Bewegung in andern Theilen gantz hinweg ware. Unterdessen hatte sich kurtz hernach die Hefftigkeit dieser Kranckheit/ vom lincken Theil des Leibes hinweg/ und plötzlich zur rechten Seiten gewendet / auch solche auff gleiche Art und Weise / wie vormals von der lincken Seiten gemeldet worden/ eingenommen. Der Patient sagte auch / alle Adern seines Leibes seyen gantz erkaltet. Es mangelte nicht am Schwindel/ worauf dermassen hefftige und vielfältige Bewegungen des Hirns sich eingefunden/ daß er vorgabe/ selbige seyen einem im Kessel siedenden Wasser nicht ungleich. Darauff verruckte er den Mund / und die Augen zum öfftern / spührte auch hefftige Schmertzen am Kienbacken. Dannenhero er zum öfftern mit den Händen dahin griffe / sich befürchtend / es möchte ihme selbiger entfallen. Aeusserlich sahe man an ihme geschwollene Augen / ein bleichgelbes Angesicht und schwärtzlichte Lefftzen; Ja man konte auch die Geschwulst des Bauches beobachtē/ gleich als an einē Wassersüchtigen Menschen. Es entstunde auch bey ihme eine hefftige und vielfältige Bewegung der Puls-Adern / und gewaltige Gemüths-Verwirruug/ nachdeme die ereignende Zufälle hefftig waren / oder nach liessen. Dann bald hatte es das Ansehen / als würde er

seinen Geist aufgeben / bald aber erschiene wieder einige Hoffnung zur Genesung; bald schiene er vernünfftig bald alber zu seyn; bald sahe er aus/ als ob er weinte / bald aber/ als ob er wieder singen wolte. Diese Zeit über berichtete er / seye er dreymaln erblindet / und dreymaln in Zügen gelegen: Doch ist seiner Zungen kein Leid wiederfahren / und hat selbige nicht der geringste Beyfall getroffen. Bis hieher Matthiolus. Alle diese Plagen aber sind nach sieben Stunden auf genommenen Gifft/ wieder hinweg gewichen / als man ihme den Bezoar-Stein applicirte.

**149. Von dem Kraut Entzian/ daß solches ein bewährtes Mittel wider das Gifft seye.**

Man erzehlet/ es habe S. Ladislaus, der König in Ungarn / als gantz Ungarn mit einer grausamen Pest geplaget wurde / von GOtt erlanget / daß dasjenige Kraut / welches sein von ihme in die Lufft geschossener Pfeil berühren würde / ein bewährte Artzney wider die Peste seyn sollte / darauff seye der abgedruckte Pfeil herunter auf das Entziankraut gefallen / welches man sonst auch Cruciatam, ingleichen das Kraut S. Ladislai zu nennen pflegte.

Diß ist derjenige König Ladislaus, welcher nachdeme er von den Tartarn aus gantz Ungerland getrieben worden / in die Siebenbürgische Stadt Claudiopolin geflohen / daselbst mit einem sehr reichen Mann gute Kundschafft gemachet / und sein Gevatter worden / auch endlich durch desselben

Beyhülffe die Tartarn wieder in die Flucht geschlagen. Als nun selbige in ihrer Flucht viel Ducaten / welche sie hin und wieder zusammen geraubet hatten / auf das Aradionische Feld geworffen/ und dadurch die nachjagende Ungarn zurucke zu halten/solle der König von GOtt gebetten haben/ daß solche Ducaten möchten in Steine verwandelt werden / welches auch geschehen. Dannenhero wird eine sehr grosse Anzahl selbiger Steine nach daselbst gesehen. Camerar. Cent. 3. memorab. sect. 33. König Ladislaus (welcher An. 1078. die ungarisch Kron überkommen) war ein sehr bescheidener und sittsamer Herr / welcher deswegen nach dem Tode Zoloveri, der Ladislai Schwester zur Gemahlin hatte / von den Ständen die Reichs-Verwaltung auff sich zu nehmen gezwungen wurde: Er hatte Dalmatien und Croatien zu den Pannonischen Gräntzen gefüget/ die Hunnen in einer Schlacht überwunden; die Reussen / welche vor Zeiten Roxolaner genennet worden / an ihre eigene Oerter wieder zurucke zu kehren (darvon sie waren in Ungarn gefallen/) gezwungen/ die Polen gedemütiget/ und die Stadt Cracau eingenommen.

## 150. Von Roßmarin.

Der Roßmarin kommet in Franckreich dermassen häuffig von freyen Stucken herfür / daß man ihn an statt des gemeinen Holtzes brauchet/ und darmit einheitzet/ er ist auch über das so dick das man daraus gantze Tische verfertiget.

In Engelland braucht man des Roßmarins zu

Garten-Zäunen / hiervon schreibet Barclajus in Icon. Anim. cap. 4. also: Die Roßmarin-Pflanze ist bey vielen Völckern in hohem Werth / weilen sie selbige mit höchster Sorgfalt erziehen; hier aber (in Engeland) ist sie gar gemein / und wird zum öffter / an statt der Garten-Zäune angewendet.

Der Roßmarin dienet zur Reinigung des Geblütes / Stärckung des Hertzens / Erhellung der Augen / Hinwegtreibung der Verstopffungen / der Leber und Miltzes 2c.

## 151. Von Wermuth.

Den Wermuth setzen etliche unter die Kräuter / etliche unter die kleinen Stauden-Gewächsen; der Wermuth hat in vielen Stucken eine verwunderliche Natur / spricht aus Mathiolo Jonstonus in Thaumatograph. class. 5. cap. 11. Er selbst ist bitter / doch sein destillirtes Wasser in etwas süßlecht / dannenhero diejenigen / so über Mesue geschrieben / davor halten / er habe doch in seinem ersten Theil etwas süsses bey sich / man muß aber die Sache der Zärtlichkeit der innern Theile zuschreiben. Sintemalen selbige gar leichtlich in Dämpffe können resolviret / und durch Wärme des Feuers subtil gemachet werden / und also ihre Bitterkeit verlieren. Die Lauge / woraus ein Saltz bereitet wird / stecket die Hände dermassen an / daß sie fast alle Empfindlichkeit verlieren. Biß hieher obiger Author.

152. Von der Natur des Saffrans.

Die Saffran-Blätter sind im gantzen Winter grün / und achten die rauhe Kälte gar nicht / im Frühling werden sie dürr / und verderben gantz und gar / im Som̃er aber erscheinen sie gar nicht. Matthiolus ad lib. 1. Dioscorid. c. 25.

Die Safran-Wurtzel will getretten seyn / und kommt darvon desto zierlicher hervor / wie die Verse laute :

Pulchrior ut crescat, teritur Crocus, ô furor ingens!
Lætior ut possis surgere, nolle premi.

Das ist:

Den Saffran tritt man starck / auf daß er komm herfür /
In schönerer Gestalt / und auserlesner Zier.
O Thorheit! daß du dich nicht auch willst tretten lassen /
Umb schöner aufzusteh'n von deiner Unglücks-Strassen.

Wann man den Kreistenden Weibs-Personen Saffran zu trincken gibt / so dringet selbiger alsobalden zur Gebähr-Mutter / also / daß manche ein mit Saffran gefärbtes Kind zur Welt gebracht. Heurnius lib. 2. Medicam. cap. 14.

Den Keychenden / oder denjenigen welche nicht wohl Athem holen können / i . der Saffran höchstnützlich. Im Gegentheil aber ist er dem Hirn schädlich / und wann er zu viel genommen wird / so zwinget er zum höchst-gefährlichen Lachen / wie solches einem Kauffmann wiederfahren / welcher als

als er zu viel Saffran zu sich genommen hat- te / nach der Speisse in ein dermassen hefftiges La- chen gerathen / daß er darüber auch den Geist aufgegeben. Jonstonus in Thaumatographia.

### 153. Von der Natur und Eigenschafft der Bibenell / Bethonien / Schierling oder Wü- terich / Alraun / Scorzonera oder Schlan- gen-Mord / Mannstreu und etli- cher anderer Kräuter.

Die Bibenell ist des Königs Chabæ Erfin- dung (wann anderst Clusio zu glauben in No- men. Pannon.) wormit er 15000. Ungarn / die alle nach geendigter Schlacht verwundet zu sehen waren / geheylet. Es ist bekannt / wie Fernelius bezeuget / daß dieses Kraut eine solche Krafft wi- der die Wassersucht bey sich habe / daß wer es etliche Morgen entweder in etwas saures / oder auf andere Weise / einnimbt / keine Beschwehr- nuß mehr bey sich verspühren wird.

Die Bethonie ist von dermassen starcken Be- schaffenheit / daß sie alle zerbrochene Bein auszieheт. Wann sie mit ein wenig Saltz zerstossen / und in die Nasenlöcher gethan wird / so stillet sie das hefftige Bluten. Matthiolus lib. 5. Dioscorid. c. 1.

Cicuta Schierling oder Wüterich ist eine Art eines Gifftes / welcher denjenigen / so davon isset / gantz rasend machet / oder gar ertödtet. Als Franciscus Trapollinus den Schierling an statt der Petersilien in einer Suppe / welche ihme seine Magd / aus Unwissenheit / also gekochet / gegessen / ist er aberwitzig gestorben. Etlichen Thieren hat die-

dieses Kraut einen dermassen starcken Schlaff zuwegen gebracht / daß man sie / in Meinung / als wären sie verrecket / hinweg geworffen. Indeme sie aber wieder erwachet / sind sie anfangs lange gantz erstaunet gelegen / darauf sind sie gantz unsinnig und geschwind aufgesprungen / und lange Zeit als in einem Craiß umher gelauffen. Der Stahr aber bedienet sich dieses Krauts zu seiner Speise. Paulus Rancalmus observ. 2.

Daß die Alraun-Wurtzel einen starcken Schlaf zuwegen bringe / bezeuget Lemnius in explicat. Herb. Biblic. c. 2. Dann / als er etlichmalen ihme schöne und angenehme Frucht aus Unachtsamkeit und übel verwahret in seiner Studier-Stuben liegen lassen / plagte ihn der Schlaf gar sehr / welcher aber / nachdem besagte Frucht ware hinweg gethan worden / bald wieder vergienge. Dergleichen ist dem Lybier-Könige wiederfahren. Dann Amilcar hatte den Wein in den Fässern mit untermengter Alraunwurtzel verderbet / welcher hernach den Lybiern zum Raube gediehen: So balden sie nun ausgetruncken / überfiele sie der Schlaf / gantz hefftig / worauf die Carthaginenser einfielen / und den Sieg über sie davon trugen. Polyœn. l. 5.

Die Scorzonera ist zu erst von Matthiolo l. 2. c. 137. beschrieben worden / welche ein Knecht aus Africa in Catalonien gefunden. Selbiger hat darbey gezeiget / daß sie wider die Nattern-Bisse ein herrliches Mittel seye / wann sie Nutzen schaffen solle / muß man ihren Safft einnehmen.

Die Mannstreu breitet ihren Geruch mit solcher Behendigkeit aus / daß er wie ein Feuer alle nahe gelegene Oerter durchwandert / und daselbst seine Würckungen ausübet / wann nun eine einzige Ziege dieses Kraut in den Mund nimbt / so kan die gantze Heerde nicht von der Stelle kommen oder gehen / sondern muß so lange still stehen bleiben / biß man der Ziege das Kraut wieder aus dem Mund nimbt. Plutarchus in lib. quod maximè cùm Princip. disp.

Lysimachia oder Weyderich ist ein herrliches Mittel wider die Pest. Wann man dieses Kraut dem Menschen oben aufbindet / so treibet es die Pestilentzische Seuche herabwerts / und lässet sie nicht wieder hinauf steigen. Ruell. de Natura Stirp. lib. 3. cap. 78.

Cubuja ist ein Kraut / so in der neuen Welt wächset / aus dessen Zweigen wird ein röthlicher Faden gemachet / welcher / mit Sand vermischet / das Eisen durchschneidet. Ovetanus Hist. l. 7. cap. 10.

Der Lauch ist ein Kraut / welches einen gar stinckenden Geruch von sich giebet / den man doch aus dem Munde desjenigen so ihn geessen nicht verspühren wird / wo er Kümmel darauf isset.

Von dem Lauch schreibet Mizaldus, wann man in sein Haubt mit einem spitzigen Rohr oder höltzernen spitzigen Instrument steche / und Rüb- oder Kümmerling Saamen in das Loch verberge / so werde solch Haubt dermassen aufgeschwellen / daß man es vor ein recht verwunderliches Ding halten möchte.

## 154. Von etlichen Stauden-Gewächsen / als Alant / Majoran / Lavendel rc.

Das Alant-Gewächse neiget sich bey Aufgang der Sonnen gleichsam aus Ehrerbietigkeit gegen derselben niederwärts / wann es sich aber wieder aufgerichtet / so stehet es gerad / siehet immer nach der Sonnen / und wendet sich nach ihr / biß sie wieder untergehet.

Der Majoran ist eine zum Haubt dienliche Pflantze / und dienet insonderheit zur Stärckung des Hirns und der Gedächtnus. Er ist auch nutzlich dem bösen Magen / und denenjenigen / welche am Leibe abnehmen / und mit der fallenden Sucht behafftet sind.

Lavendel und Spicanard sind der Gelbsüchtigen Artzney / und dienen allebeyde zu vielen andern Schmertzen und Kranckheiten; worvon die Kräuter-Verständigen können gelesen werden.

Den Cardobenedict / welcher von vielen auch unter die kleinen Stauden-Gewächse gerechnet wird / und der Angelica fast gleich ist / widerstehet dem Gifft und der Pest / vertreibet die Galle aus dem Leibe / und aus dem Magen die faulenden Feuchtigkeiten / wird wider die Colic, Unreinigkeit des Geblüts / Schwindel des Haubts / Verstockungen der Leber / des Miltzes / und das dreytägige Fieber nützlich gebrauchet.

## 155. Von der Salbey.

Die Salbey wird gar offt von den Kröten vergifftet / indem sie dieselbe oben und unten be-

nagen

nagen. Vor dieses Unheyl kan man kein ander Mittel gebrauchen / als wann man eine Raute neben die Salbey pflantzet / dan die Kröten und Schlangen fliehen nicht allein vor der Raute selbst / sondern hassen auch ihren Schatten. Zu dem Ende schreibet auch Mizaldus Horti Medici campo 6. area 3. Die Raute widerstehet dem Gifft auf das herrlichste / und lässet keine Schlangen-Art zu sich / so weit sich ihr Schatten erstrecket.

Die Salbey von einer schwangern Frauen genutzet / erhält die empfangene Frucht / und theilet ihr das Leben mit. Matthiol. in lib. 1. Dioscorid. cap. 34.

Ja es disponiret auch die Mutter zur Empfängnuß der Geburt / und machet die Weibs-Personen fruchtbar. Die Historien-Schreiber berichten vor wahrhafftig / es haben die Egyptische Weiber in Egypten nach erschröcklicher Pestilentz-Seuche / wovon sehr viel Menschen gestorben / von gekochtem Salbey getruncken / und seynd davon trefflich fruchtbar worden.

Die Salbey trägt an vielen Asiatischen Orten Aepfel / zu Consenza in Calabria hat eine Salbey in einem Garten / einen aschenfärbigen Gall-Apffel hervor gebracht / wie solches Scaliger Exercit. 168. bezeuget / als der ihn mit Augen gesehen.

### 156. Von der Lemnischen oder gesiegelten Erden / sonst Terra Sigillata genannt.

Die gesiegelte Erde wird heut zu Tage / nicht ohne Aberglauben / um den 6. Augusti Jährlich aus-

aus sie gegraben wird / dufftet einen liebl. Geruch aus. Wird gegraben 6. Stunden vor der Sonnen-Auffgang / hernach gewaschen / in einen Sack geschüttet / mit den Händen geknetet / zu Kugelen formirt / mit des Türckischen Keysers Siegel bezeichnet / endlichen getrocknet und in einem Kasten verwahret / nach Constantinopel geschicket. Stephanus Albacarius in Epistola ad Busbequium. Die Strigische gesiegelte Erden / welche in Schlesien ausgegraben wird / ward von etlichen der Lemnischen Erden vorgezogen. Sennertus Scient. Natur. lib. 5. cap. 1. Ihr Erfinder ist Johannes Montanus, ein Schlesier / welcher ein Tractätlein davon an das Liecht gegeben.

## 157. Von Saltz.

1. Die Natur des Saltzes bringet mit sich / im Feuer zu spratzeln / im Wasser dissolvirt zu werden / und im Dörren nichts zu verlieren. Das Saltz aber spratzelt deswegen im Feuer / weilen es Feuer und Wasser in sich hält. Dann indem die Feuchtigkeit des Wassers der Wärme des Feuers widerstehet / wird ein Geräusch verursachet.

2. Das Saltz wird mit recht ein Gewürtz genennet.

3. Man hat beobachtet / daß diejenigen / welche zu faulen Fiebern geneigt sind / vor demselbigen Friede haben / wann sie wohl gesaltzene Speise essen. Mathiolus de Febribus Pestilent.

4. Fette Weiber / wann sie mässig gesaltzene Speisse essen / werden sie fruchtbar / dann das

Saltz reiniget die Mutter-Feuchtigkeit/ und trocknet die gar zu unreine und feuchte Mutter aus/ daß der Saamen kleben kan.

5. Wann man Saltz an den Mund derjenigen/ so mit der fallenden Sucht behafftet sind/ hält / und wann man in der Ohnmacht / welche so wohl von Auflösung als Verstopffung der Geister entstehet / die Lefftzen mit Saltz reibet / wird man dardurch gute Linderung erlangen.

6. Das Saltz ist vor den Hunger und Durst ein bewährtes Mittel / solches hat Keysers Caroli V. Kriegs-Heer in der Tunischen Belagerung wohl erfahren. Selbiges wäre gar gewiß gantz und gar darauf gegangen/ wo nicht ein jeder Soldat ein und ander Saltzkörnlein ohne Unterlaß auf der Zunge zergehen lassen. Becker in Præfat. lib. de Sanit. Constit.

## 158. Von der Natur des Salpeters.

1. Nitrum, wird sonst auch Sal Nitri, und wann es sich zusammen gesetzet/ Salpeter genennet. Dann wann das Wasser an die Nitrosische Erde gegossen wird / giebt sie eine Lauge/ welche durch Krafft des Feuers zum Salpeter gekochet wird / wie aber selbiger gereiniget werde / wissen die Chymici am besten.

2. In Polen und der Marck / wie auch an andern Orten in Teutschland / wird das Salpetersieden auf gemeinen Unkosten getrieben. Es entstehet aber der Salpeter gemeiniglich aus der Menschen und anderer Thiere Urin in Ställen und alten Häusern.

3. Von dem Salpeter schreiben die Chymici, daß ob er gleich dem Gesichte weiß und der Berührung kalt vorkommet / er dennoch einen gantz rothen und im höchsten Grad hitzigen Geist in sich halte. Sennertus lib. 5. Epit. Scient. Natural. cap. 2.

4. Von den Egyptern berichtet Jonstonus in Thavmatographia, sie bestreuen den Rettich mit Salpeter / wie wir den unserigen mit dem Saltz.

## 159. Von der Natur des Vitriols.

1. Der Römische / Cyprianische und Ungarische Vitriol wird für den besten gehalten. Seine Güte wird bewähret / wann man ihn an ein Messer reibet / dann er wird vor den besten gehalten / wann durch die Anreibung das Messer eine kupferne Farbe bekommet.

2. Wann der Spiritus Vitrioli (nach Riolani Zeugnus) wohl zubereitet ist / so ist er mit einer solchen Schärffe und brennenden Verzehrungs-Krafft versehen / daß er das Glas / worinnen er ist / durchfrisset.

3. Der Spiritus Vitrioli hat eine grosse Feindschafft gegen dem Weinstein-Oel; dann obgleich in beyden eine sehr starcke Schärffe und Säurigkeit zu finden / so verlieren sie doch beyde / wann sie untereinander gemischet werden / ihre Schärffe / und wird der Liquor gantz unschmackhafftig. Boetius l. 2. de Lapid.

4. Wundernswürdig ist / was von Spiritu Vitrioli und Agtstein Conradus in medulla destill.

aus Paracelso berichtet. Lege / spricht er / einen gelben Agtstein auf eine von Wißmuth gemachte Tafel / und setze den Vitriol drey Spannen lang davon / da wird alsdann (welches verwunderlich zu sehen und zu hören ist) der Vitriol seiner Farbe und Schärffe beraubet.

### 160. Von der Natur des Schwefels.

Die Güte des Schwefels wird zwischen zwey eissernen Blechen erfahren / dann wann er darzwischen gepresset wird / und alsdann wie ein Wachs ohne Gestanck fliesset / auch etwas röthlichtes hinter sich lässet / so wird er vor gut und gerecht gehalten.

Die Chymici machen aus dem Schwefel ein dermassen kräfftiges Oel und Balsam / daß dardurch weder ein lebendiger noch todter Cörper zur Fäulung gelanget / sondern dermassen frisch und gut gehalten wird / daß kein Einfluß der Gestirne / keine Schädlichkeit der Elementen / keine anderswo herkommende Verderbung ihnen hinderlich seyn kan. Weckerus Antid. Spec. l. 1.

### 161. Von der Zimmet.

Dieses Stauden-Gewächse wächset ausser Europa in Zeilan, und in einer von den Moluccischen Insuln / welche Mutir genennet wird / trägt keine Früchte / die Rinden allein wird im Werth gehalten / welche man durch die Hitze zerspaltet / und zweymalen des Jahrs abstreiffet. Sie ist anfangs süß / und wird in einem Monat wie sie seyn solle.

Die Zimmetrinde hat dermassen grosse Krafft / die Gesundheit zu erhalten / und das Leben zu verlångern / daß ein Kråuter-verståndiger Mann ausruffet. Warumb stirbet doch derjenige Mensch / der die Zimmetrinde gebrauchet?

Zu Zeiten Galeni war ein solcher Mangel an Zimmetrinden / daß man sie nirgend / als bey dem Keyser / fande. Galenus lib. 1. de Antidot. Daß aber auch heut zu Tage dergleichen nicht zu finden seye / wie sie Galenus beschreibet / bezeuget Scaliger Exercit. 144.

Die Zimmetrinde behålt ihre Krafft nicht über 30. Jahr / darauf empfindet sie die Schwachheiten des Alters / welches doch etliche aus Unwissenheit verneinet. Hiervon wollen wir Galenum vernehmen: Zu der Zeit / spricht er / da ich dem Keyser Antonio einen Theriac zubereitete / habe ich viel hôltzerne Gefåße / worinnen Zimmet ware / gesehen / theils waren zu Trajani, theils zu Adriani, theils auch zu Antonini Zeit gesamlet / und aufbehalten worden: Diese insſamt / waren auch durch Schwachheit und Stårcke des Geruchs und Geschmacks / so weit voneinander unterschieden / als sie alt waren.

## 162. Von der Natur des Goldes.

1. Die Elementen / woraus das Gold bestehet / sind einander so gleich geartet / daß keines von dem andern übertroffen wird / sondern gleichsam als alle in einer Waage liegen / daß das Gold weder von dem Wasser verletzet / noch von der Erden

verringert / noch von der Lufft verändert / noch vom Feuer kan verzehret werden.

2. Jedoch kan das Gold nach Meynung etlicher Philosophen von einem Wasser / welches sie heissen dicere nolo, das ist / ich mag es nicht nennen / verderbet werden.

3. Etliche statuiren drey Gold-Principia als ☿. Schwefel und ⊖. oder etliche nennen solche Wasser / Schwefel und reine Erde / andere zehlen nur zwey / nemlichen Schwefel und Mercurium, noch andere Erd und Wasser / welche Meynungen miteinander können vereiniget werden / wann man saget / es seyen zwey Principia des Golds / nemlich reine Erde und reines Wasser; doch also daß der Schwefel vom Wasser nicht abgesondert werde. Dann der Schwefel ist im Wasser eingeschlossen / und ist ein Feuer / wordurch das Wasser digeriret und von aller Unreinigkeit gesäubert wird. So balden nun solches von der Natur geschehen / nimbt hernach der Schwefel die Oberhand oder Herrschafft / und würcket mächtiger und stärcker gegen der reinen Erden / solviret und verkehret sie hernach durch Coaguliren in Edles Gold.

4. Obgleich nichts dichters / festers und schwehrers ist / als das Gold / auch das Bley selbst nicht so schwehr ist als dasselbe / so lässet es sich doch besser ziehen / als gemeldtes Bley / also daß der dritte Theil eines Gold-Gran kan zu einem Drat / der 134. Schuhe lang ist / gezogen werden / ja man kan eine einzige Unze Goldes länger ziehen als acht Unzen Silbers. Dannenhero

kan

kan das Gold zum Nähen und Würcken angewendet werden.

5. Das Gold hat 'treffliche Krafft zum heylen in sich / wegen seines auserlesenen Temperaments und bequemer Mässigung der beywohnenden Wärme und fetten Feuchtigkeit / wodurch es geschicht / daß es gemässiget warm und feucht ist.

6. Dannenhero werden die mit guldenen Instrumenten berührte Wunden viel glücklicher geheylet / und hinter lassen entweder gar keine / oder doch geringe Narben. Wann das Gold in einem Oel resolviret wird / so übertrifft es alle Particular-Artzneyen.

7. Zwischen dem Gold und Queckfilber ist eine treffliche Verwandschafft / welche darinnen bestehet / daß wann diese zwey Matallen zur höchsten Reinlichkeit gebracht worden / sie begierigst umbfangen / und ihre Naturen einander mittheilen / sich auch dem Cörper und Geist nach auf das beste vereinigen.

## De Unguento stellato vel Armario.

### 163. Die berühmte Waffen-Salbe auf unterschiedliche Weise zu machen.

### Unguentum stellatum Theophrasti.

℞. Axungiæ von einem wilden Eber / Bärn-Schmaltz von einem Männlein jedes 1½. Unze. Vermium Terrestrium Deputatorum ½. Unze / Santali ruber, Blutsteint jedes ½. Unze / Todtenkopffs-

kopffs-Gemöse 2. qu. Jungfrau-Hönig ½. Unze / fiat. l. a. Unguentum.

Gebrauch dieser Waffen-Salbe.

Nimb das Instrument / was es ist / damit einer verwundet / und schmiere es mit dieser Salben / also / daß du im Anstreichen die Salbe gegen deinen Leibe / und mit nichten vom Leibe anstreichest / dann so du das vom Leibe anstreichest / so stirbt der Verwundte / darum seye gewarnet. Das gesalbte Instrument verhülle mit einem Papier / oder in ein schön weiß leinen Tuch / und lege es dann / daß es vom Winde nicht berühret wird / und warm lieget / auch kein Staub darzu kommen kan. Es ist am besten / man lege es in ein Bett fein lustig zugedecket / so heylet der Verwundete ohne alle Pflaster und andere Wund-Artzney / wann er gleich 30. Meilweges von dir ist. Certum & probatum sine fallacia.

Item wenn dein eigener Athem / oder ein Lufft auf das gesalbte Instrument gienge / so hat der Krancke grosse Schmertzen.

Kanst du das Instrument / darmit der Schad geschehen / nicht haben / so kauffe ein neues / doch noch nie gebrauchtes / und ziehe es durch das Blut der Wunden / und verfahre darmit wie oben stehet.

Auch wisse / ist die Wunden gestochen / so streiche die Salbe mit einem Strich von der Spitzen gegen dem Leibe / so ist es gerecht. Ist es mit einer Wehre gehauen / so kehre die Schneiden oder Spitzen von dir / und hebe an der Schneiden an /

und streiche gegen dir / und verfahre wie obgesagt.

Item so ein Pferd verwundet / brich dem Pferd das Eisen ab / und kauffe ein neues / und streiche es über die Wunden / und schmiere es gegen die Hebe an Beinstollen / und verfahre damit / wie oben stehet.

Purificatio Vermium.

Die Regen-Würme reinige also / erstlichen lasse solche einen Tag oder zwey im Moos kriechen / so säubern sie sich in dem Moos / so an den Büschen wächset. Darnach in einen Hafen gethan / solchen verlutiret / und in einem Backofen backen lassen / dann subtiel pulverisiret.

NB. So du das Moos von einem Menschen-Kopff nicht haben kanst / so nimb das Creutz / das auf einer Strassen stehet / da einer erschlagen / und von seinet wegen dahin gesetzet worden.

Uber die Wunden darff man sonst nichts legen / als ein rein weiß Tuch / und morgens mit des Krancken eignem Harn gewaschen.

164. Alia descriptio Unguenti armonij.

℞. Wilden Eberschmaltz oder Schmeer / Bären-Schmaltz de masculo, jedes 2. Unz / liquescat in Vase, und giesse es auf einen rothen Wein / daß es rein und sauber werde / da es gestanden / nimbs ab / und mache mit nachfolgendem Pulver eine Salbe. ℞. Pulverisirten Blutstein / rothen Sandel jedes ½. Unz / gereinigt und gepulverter Regen-Würmer ½. Unz / Gemös von eines Armen Sünders Todten-Kopff 1. qu. mache es alsdann zu einer Salben.

## 165. Karnthauers Unguentum Armarium.

℞. Wildschweinen-Schmeer von einem Eber 3. Unz / Bärn-Schmaltz 4. Unz / Purifica und zerlaß lento Igne, adde rothen Sandel 6. qu. Blutstein 1. Unz / Lumbricorum ustorum 2. Unz/ Rad. Consolid. Maj. pulveris. ½. Unz/ Moos von einem Todten-Kopff 6. Unz.

Lumbrici ita præparantur.

℞. Lumbr. Ein Schoppen voll / thue sie in einen Hafen / wirffe darauf Gemös von Dornen / darunter 2. Eyerdotter gekochet / und gemischet/ so essen sie darvon und purgieren sich/ dann thue sie in einen neuen Hafen / schütte 2. Maas Sand darauf / lasse es eine weile stehen / endlich wasche solche mit Wein ab / verkleibe sie in einem neuen Hafen / dörre sie im Backofen.

## 166. Unguentum Armonium ex Collegio Fernelii.

℞. Usneæ Concretæ ex Cranio hominis strangulati vel in äere exposito ℥ij, Mumiæ, sangu. hominis ana. ℥iß. Adipis humani ℥ij. Olei lini, Boli armenæ, ana. ℨij. misce fiat unguentum.

## 167. Noch auf eine andere Art die berühmte Waffen-Salbe zu machen.

Man nimbt wild Schweins- und Bären-Schmaltz jedes 8. Loth / je älter die Thiere seynd je besser. Man lässet alle beyde / in einem rothen Wein / zuvor eine halbe Stunde bey einem gelinden

linden Feuer sieden / nachmahls auff ein kaltes Wasser giessen/ das auff den Wasser schwimmende und gestandene Fette / mit einem Löffel fleissig abheben / auffsammlen/ was auff den Boden sincket/thut man hinweg. Hernach nimbt man in Wein/oder Wasser gewaschener Erdwürmer 12. Loth/ lässet dieselbige in einem verdeckten Hafen/in einem Back-Ofen dörren jedoch nicht anbrennen/ daß man es machen kan. Hernach nimbt man des gedörten Pulvers / wildes Schweins von rothen wohlriechenden Sandel / Mumia, und Blutstein/ jedes 2. Loth / endlichen nimbt man subtiel pulverisirter Menschen-Hirnschal/oder dasselbige Moos welches besser ist/ wann man es haben kan / der eines gewaltthätigen Todes gestorben/ wann der Mond zunimbt / und in einem guten Zeichē ist in der Venere, wañ es seyn kan nicht und im ♄. oder ♂. gesam̃let ohngefehr 2. Hasel-Nuß groß schwehr / vermische alles mit dem Schmaltz wohl untereinander / und machet es zu einer Salbe / hernach in einem verschlossenen Glas oder Büchse auff das beste zum Gebrauch verwahret.

Nota. Da etwan durch lange Zeit die Salbe vertrocknet / solle man es mit vorigem Schmaltz wider anmischen und weich machen.

Man solle aber diese Salben machen/wann die Sonne in der Waage ist.

### Gebrauch dieser Waffen-Salb.

Durch diese Salben werden alle Wunden/ sie seyen gleich durch Pfeil/ Kugeln / Stich / Werffen / &c. verursachet / in Manns- und Weibs-

Per-

Personen/ (jedoch daß keine Nerven-Lufft-Adern/ oder eines aus den drey vornehmsten Gliedern/ des Menschlichen Leibes verletzet seyen) geheilet/ wann man nur die Waffen/wormit es geschehen/ haben kan/ es seye der Patient so weit oder ferne er wolle.

Erstlichen/ man solle die Waffen/ darmit der Mensch verletzet worden/ mit der Salbe alle Tage einmahl schmiren/ wann es nöthig/ sonsten nur über den zweyten oder dritten Tag/ die Waffen mit einem saubern leinen Tüchlein umwickeln/ in einẽ warmen mittelmässigen Ort wohl verwahren/ und fleissig zusehen/ daß kein Staub/ Sand/ oder kalter Wind die Waffen berühre.

2. Ehe man die Waffen schmieret/ mus man wissen/ob die Wunde gehauen oder gestochen? Wann sie gestochen/ so mus man die Waffen von oben herabwerts streichen/ und nicht von unten herauff.

3. Wenn man nicht weiß/ wie tieff die Wunden/so mus man die gantze Waffen schmieren.

4. Es ist nicht nöthig/die Wunden zu hefften/ sondern nur ein sauber Tüchlein alle Tage darumb binden/ und solches zuvor in des Patienten Harn netzen/ wann man denselben haben kan.

5. Derjenige/ so diese Arbeit verrichtet/ solle selbiger Zeit der Weiber müssig gehen/ und des Beyschlaffes sich enthalten.

6. Ehe man die Waffen salbet/ mus man das Blut stillen.

7. In

7. In Brüchen und Verletzung der Beine/ solle man dieselbe mit dem Pulver von grosser Wallwurtz oder schwartzer Nieswurtz vermischen.

Nota. So man die Waffen bey Handen/und gerne wissen wolte/ob der Patient genesen oder sterben werde? So solle man die Waffen bey einem Kohlfeuer so warm werden lassen/ daß man die Hände daran halten kan/ hernach mit roten Sandel/ oder Blutstein bestreuen: So es alsdann Blut schwitzet/ so ist es ein Zeichen/ daß der Mensch stirbt/ ê Contra.

8. Wann man die Waffen nicht haben kan/ darmit man verletzet worden/ so muß man ein Höltzlein von Weydenholtz nehmen/ selbiges in der Wunden feucht machen/ und nachdeme das daranhangende Blut trocken worden/ (nicht an der Sonnen) noch am Feuer/ sondern von sich selbsten/so stecket man dieses Höltzlein in die Waffen-Salbe/ und lässet es so lange darinn stecken/ bis daß die Wunden heyl worden.

9. Wann die Wunden kein Blut geben will/ so mus man es mit dem Höltzlein so lange ritzen/ und reiben/ bis daß es blutig wird.

Also auch in den Zahnschmertzen/ man ritzet mit einē Laß-Eisen das Zahnfleisch umb den bösen Zahn herumb/ bis daß es blutet/ lässet hernach solches Blut am Eisen trocken werden/ schmieret das Eisen alsdann mit dieser Salbe/ so vergehet der Zahnschmertz.

10. Wann ein Pferd vernagelt worden/ und ihme der Nagel in das Fleisch gegangen/ so ziehet

het man den Nagel heraus / und schmieret ihn mit dieser Salben. Es heylet das Pferd ohne eintzige Verschwürung.

Und auff diese Weise können alle Thiere / welche Fleisch und Beine haben / curiret werden.

## 168. Sonderbahres Blutholtz zur Blutstillung.

Solches ist Cypressenholtz / so man gemeiniglich bey den Messerbeschälleren bekommen kan / wann man ein Stuck dieses Holtzes in die Hände nimbt / und darinnen erwarmen lässet / auch offt daran riechet / so verstellet es alsobalden das Bluten der Nasen.

## 169. Spongia Sympathtica.

Ist ein weisser Schwamm von einer Bircken / im Herbst den 29. Sep. auch umb Michaeli gesammlet / so man von diesen Schwammen auff die Wunden legt / und ein Stücklein darvon in das Nasenloch stecket / stillet solcher das Blut alsobald.

## 170. Cortex Symphaticus.

Ist die Rinden vom jungen Fraxino oder Eschenholtz eines Armbs dick / die grüne Rinden hinweg gethan / die andere auch am Jacobi Tag gehauen / man schälet es hernach wann man will / herumb / diese Rinden auff ein Wunden gelegt / heylet und hefftet solche ohne Schmertzen / verstellet auch das Blut.

## Secreta Chyrurgica.

### 171. Gewisse Blutstellung von eigenem Blut.

℞. Des Patienten Geblüt in eine eiserne Pfanne/ lasse es darinnen herum lauffen/ und röste es auf dem Feuer / bis das Blut gantz dürre wird/ und sich zwischen den Fingern zu Pulver reiben lässet/ und streue solches Blutpulver in die Wunden / welche so hefftig blutet/so verstehet das Blut. So das Blut stehet / und die Wunde gereiniget / so nimb zarte Lumpen / brenne sie als Zunder / und lösche sie mit Baumöl ab / diese verbrennte Fassen lege ihme in die Wunden/ hast du kein Pflaster/ so lege ihme eine ungeschmaltzene Speckschwarte darauff/ oder ein Tüchlein in warmen Wein geduncket / und wieder ausgedrücket/ und darüber gelegt / wiewohl denen Wunden/ die zu starcken bluten geneiget / die warme Bände zu vermeiden sind. Hernach so nimb Baumöl und Wein/ mische es durch einander/ rühre es starck/ duncke leinene Tüchlein darein / drucke sie wieder wohl aus/und lege die Tüchlein wohl warm über/ mit trocken Gebände / diß mus alle zwey Stunden geschehen / und dieses Wundöls wird auch im H. Evangelio gedacht / da der HErr Christus als ein Samariter / dem Verwundeten Wein und Oel in seine Wunden gegossen/ (des Baum-Oels muß 1. p. des Weins 2. p. seyn/ ) siede diese beyde mit einander/ so lange/bis der Wein einsiedet/ und das Oel so es in das Feuer getreufelt wird / nicht mehr spratzelt / so hastu ein Wundöl nach allem Wunsch / lege es mit zarten Fäsgen in

die

die Stiche und Wunden/ du kanst Wunder damit verrichten.

172. Magisterium Aluminis.

℞. Schönen durchsichtigen Alauns/ q. v. diesen stosse zu Pulver/ und thue ihn in eine Ochsen- oder Schweins-Blasen/ knüpffe die oben wohl zu/ und wirffe sie in einen Kessel heisses Wassers/ so wird der Alaun zu Wasser/ diß destillire über den Helm aus einem niedrigen Kolben/ bis der Alaun ein Caput mortuum setzet/ alsdann höre auff/ weiter zu destilliren oder zu feuern/ dann du sonsten Corrosiv- und untaugliche Spiritus bekommest/ dieses Caput mortuum thue wieder in eine Blasen/ und solvire ihn wieder zu Wasser/ wie zuvor/ diß treibe so lange/ bis du die gantze Substantz des Alauns über den Helm bringest/ die erste resolut. mustu seyhen/ und filtriren/ dann vielleicht Staub darinnen ist. So hastu das Magisterium Aluminis ohne Corrosiv, die Adern zusammen zu ziehen mächtig/ diß magstu überschlagen/ und in die Wunden gebrauchen/ oder wo Blut fliesset/ du magst wohl Tragant/ Gummi/ arabic. Drachenblut/ oder wohl zerklopfftes Eyerklar darunter mischen/ so lange aber das Geblüt erhitzt/ und die Person in Grimme ist/ so wütet das Blut/ und ist schwerlich zu stillen.

173. Terra Vitrioli rubra.

℞. Vitrioli hung. q. v. thus in einen neuen unglasurten Hafen/ und setze solchen in einen Töpffer oder Zieglersofen/ bis er ein roth grauer Stein wird/ so man Colcothar heisset/ stosse ihn zu Pulver/ und giesse ihn in ein weites glasurtes Geschirr

schirr thue heiß Wasser daran/ lasse 4. oder 5. Stunden daran stehē/ alsdañ seyhe es per inclinationem ab/ und giesse wieder heiß Wasser darauff/ diß thue 4. oder 5. mahl/ bis sich das Saltz aus dem gebrandten Vitriol oder Colcothar heraus zeucht/ und du kein Geschmack mehr auff der Zungen fühlest/ alsdann trockne diese rothe ausgesüste Erden/ so hastu eine gute Medicin zum Blutstillen/ und anderwerts vielfältig zu gebrauchen/ dieses abgegossene Wasser siede gantz ein/ so setzet sich ein Saltz schneeweiß/ (so Gilla Vitrioli genandt wird/) mit diesem kanstu Wunder-Werck in faulen Schaden verrichten.

## 174. Vom Blut-stillen.

Wann sich das Blut nicht will stillen lassen/ so nimb des Patienten Blut/ koche es mit Säukoth/ schlage es Pflasterweiß über &c.

## 175. Fürtreffliche Blutstillung.

℞. Blut vom einem Lamb oder Schaaf/ lasse es in einem reinen Geschirr sieden/ bis sich das Wasser darvon scheidet/ alsdann giesse das Wasser ab/ und dörre das Geblüt in einem neuglasurten Topff/ in heisser Aschen/ reibe es zu Pulver/ und vermische darunter rein gepülverten Tragant/ und streue es in die Wunden/ ist nun der Blutfluß so hefftig/ daß er dir das erstemahl solches hinweg wäschet/ so trockne die Wunden noch einmal aus/ und streue es darein/ thustu dann Alaun/ crocum Martis oder obgedachte rothe Terram Vitrioli darunter/ so hastu wohl gehandelt/ befestige darüber die Wunden mit dem Emplastro Sanctalino, (aliàs incognito dicto.)

176. Wie der Crocus Martis in der Chyrurgia auff das beste zu bereiten.

Der Crocus Martis ist eine fürtreffliche Blut-stillung / inner und äusserlich zu gebrauchen / innerlich stillet er die rothe Ruhr / & alios fluxus, äusserlich befestiget er die Wunden / hinein gestreuet / un̄ andere. Es darff aber dieser Crocus Martis nicht mit Scheydwasser oder Essig gemachet werden / sondern allein durch die Hitze des Reverberir-Ofens / hernach vielfältig abgerieben / mit Rosen-Ehrenpreyß / oder breiten Wegereich-Wasser / und nach dieser Præparation offtmahln wiederum reverberiret / so lange / bis er so leicht wird als eine Feder / so ist er recht.

177. Noch ein ander Blut-stillung.

Unter den vornemsten Blutstellungē ist nicht die geringste der Froschleich / derowegen soltu dich bey Zeit / oder zu rechter Zeit / darmit versehen / und gefast machen / daß du das gantze Jahr über mögest geniessen. Derowegen nimb in Frühling / so die Frösche den Leich von sich geben / einen Lumpen / diesen tauche in ein Löschwasser eines Schmiedes / darinnen du zuvor Alaun / oder Galitzenstein zerlassen / diesen Lumpen lasse wieder trocken werden / hernach ziehe ihn durch ein Fröschleich / also daß der Leich allenthalben daran hanget / alsdann trockne ihn an der Lufft / und so er getrocknet / so ziehe ihn abermahl durch / diß thue so offt du kanst / und die Zeit des Fröschleichs wäret / dann je öfter du den Lumpen eintauchest / jemehr bekommt er Krafft / dieser Lumpen stillet das Blut / so die

Wun-

Wunde zuvor nur schlecht mit gemeinen / als Pfau oder Bubenfist versorget ist.

Ich habe das Aqu. spermat. Ranar. offt und viel im Nasen-Blutē gebrauchet/solches mit rothē Allaun vermischt / in die Nasen hinauff schnupffen lassen. prob.

Brenne einen grünen Laub-Frosch in einen Hafen zwar nit zu Aschen / sondern daß er sich zu Pulver stossē lässet/diß Pulver thue in ein klein Taffet-Säcklein / und hänge es einer Frauen so zu viel fliesset/ an den Hals/ du wirst grosse Hülffe sehen.

## 178. Noch eine ander Blutstillung.

℞. Bursæ pastoris ( Täschleinkraut ) qv. zerstosse und stecke es in die Nase / und nimb das frische Kraut in beyde Hände/ so balden das Kraut in den Händen erwarmet / stehet es.

Item das zerstoßne Kraut oder Safft in die Wunden geleget / und gedruckt/ und das zerknirschte Kraut aufgebunden.

NB. Mit diesem wurde in 24. Stunden die Wunden und Ader auf der rechten grossen Zähen eines Zim̃ermans aus Coburg/so mit einem Beyl entzwey gehauen/geheylet. Als man ihn zum andernmahl verbinden wolte / war die Wunde also gehefftet daß man fast nichts darvon sahe/ die Zähe hienge nur an einem Fädelein/und hätte sich ohne dieses Mittel zu todte bluten müssen.

179. Ein sehr offtbewährtes Stuck/ Dorn/ Nägel &c. eingetretten oder sonst eine in den Leib geschossene Materi/ innerhalb 24. Stunden ohne Mühe auszuziehen.

℞. Fuchsschmaltz/ Hasenschmaltz jedes 1. Unz/ Krebs- und Regen-Würmer gepülvert/ jedes ein halb Unz/ Magnetstein/ so gut ist/ Herbæ diptamni pulveris. jedes ½. qu.

Beyde Schmaltze zuvor geläutert/ laß sanfft zergehen/ demnach nimb die 2. ersten Pulver/ rühre die unter das Schmaltz/ die 2. letzten zu letzte eingerühret.

Observ. I. ℞. Frische Krebse/ dieselbe in ein Nösel-Topff gethan/ und wohl verlutirt/ in einem Töpffers-Ofen gebrannt/ und alsdann auf das kleine pulverisiret.

2. Hübsche lange Regen-Würmer/ lasse sie zuvor in ein Maas Wasser einkochen/ daß sie sich von Koth reinigen/ oder schneide an beyden Orten die Spitzen hinweg/ und drucke sie mit einem Höltzlein aus/ alsdann wie mit Krebsen procedirt.

Den Magnet und Diptam gepülvert/ so sind die Pulver verfertigt.

NB. Man kan die Regenwürmer/ und Krebse auch wohl auff dem Ofen trocknen/ so geben sie ein Leibfarbes Pulver.

Usus & Experimentum.

Wann dieses Unguent nun bereitet/ und es die Nothdurfft zu gebrauchen erfordert/ so streiche das-

dasselbige auff ein Tuch / wie ein Pflaster / und lege es über die Wunde / da die materia stecket / so werden in 24. Stunden die Sachen auff dem Pflaster kleben / und darffst hernach ferner nichts / daß du von dem Unguent darüber legest / das heylet ohne alle andere Dinge / in kurtzer Zeit.

Diß Unguent wird in einer zinnernen Büchsen behalten / nicht zu feucht / nicht zu warm / jeälter jebesser / hält sich bis in das fünffte Jahr.

## 180. Blutstillen.

Cranium oder Moos von einem gehenckten Dieb in die Hände gehalten / wird kein Tropffe heraus lauffen / auch in Aderlassen wird kein Tropffe hervor kommen.

## 181. Noch ein anders.

℞. Mucilag. Aceti Vini ( die Haut auff dem Essig) 1. qu. Vitriol. calc. Boli armenæ aa. ein halb qu. mit Rosen-Eßig irroriret / und wieder getrocknet / deinde insperg. und solches auffgeleget / oder Saukoth mit einem Tuch auff die Wunden gelegt ist gewiß.

## 182. Sehr Secreter Wund-Balsam.

℞. Cyprianischen Terpentin / so über Venedig kommet / und in Leib genommen wird / und gleich soviel Johannis-Oel / des rothen / zerlasse es miteinander / hernach nimb Gummi/Elemi, zerlasse es besonder / und giesse es darunter / hernach lasse es erkalten / und so es halb kalt worden / so

giesse ein wenig destillirt Wachs-Oel darunter/ so ist es gerecht.

Das Pondus ist nicht gewiß/ nur daß des Gummi Elemi so viel seyn solle/ daß es die Consistenz geben möge/ so du mit 1. oder 2. Tropffen in kaltes Wasser geworffen probieren kanst/ also/ daß der Balsam dinner seye als eine Salbe/ und doch dicker als ein Oel.

Dieser Balsam heylet gleich augenscheinlich/ besonders da er zu Wunden gebraucht wird/ so auch von frischer Verletzung warm ist mit Fäßlein eingeleget/ und ein gelbes Tractiv darüber gebunden.

## 183. Ein gewisses Secretum alte Schäden zu heylen.

℞. Hungarischen Vitriol 1. Vierling/ Gallmenstein/ Bleyweiß/ Boli armenæ, jedes 5. Loth/ Salmiac 2. Loth/ Camphoræ 1. qu. zerstosse diese Stucke zu Pulver/ rühre es in einem Hafen mit Essig an/ als ein dickes Muß/ setze den Hafen in ein starckes Kohlfeuer/ daß er glühend werde/ und brenne die materiam also zu einem Stein/ von selbigem zerlasse q. v. etwan 1. Loth in einem Nösel Wasser/ netze leinene Tüchlein darein/ und lege sie des Tages 2. maln über den Schaden/ und in den zerschwornen Eyterichten Brüsten.

## 184. Fürtrefflich-bewährtes Heyl-Sälblein.

℞. Eines Ducaten schwehr des schönsten Aloës, rein gepülvert/ das, rühre in ein geläutertes Hö-

Hönig / dessen 1. Loth seyn solle / zerlasse auch hernach absonderlich 1. Loth Hirschunschlet / und thue ein wenig Terpentin mit frischem Eyerdotter darunter / und rühre es unter einander / so hastu ein gut Sälblein / so der Wunden-Fäulung widerstehet / derselben Dolores lindert und stillet / auch heylet / so du es mit Fäßlein in die Wunden legest / ( halte aber die Wunde sauber / und lasse ja nicht viel Leut / NB. darein schauen / besonders Weibes-Bilder / und lasse die Lufft nicht darzu.

## 185. Nasen-Bluten zu stillen.

Wann es aus dem rechten Nasenloch kommet / so lege ein Lorbeer auff die rechte Seite in Mund / & vice versa.

## 186. Fürtreffliches Aqua styptica, oder köstliche Blutstellung und Heylung aller frischen Wunden.

Man nimmt des besten reinesten ungarischen Vitriols / und Alaun / jedes ℔j. Phlegmatis vitrioli 8. ℔. lässet alles miteinander sieden / bis sich alles auffsolviret und zergangen ist / so es nun erkaltet / muß man es filtrirẽ / und die wieder der angeschlossene Crystallen alle darvon thun / auff jedes ℔. dieser solution muß man 1. qu. Vitriol-Oel thun / und auf das beste verwahren. Wann man nur bey einem Verwundeten saubere reine leinene Tüchlein darinnen wohl netzet / und säuberlich über den Schaden bindet / so wird sich das Blut augenblicklich stillen / man muß aber das Tuch nicht alsobalden herab nehmen / sondern

etliche Tage darob liegen lassen / darmit die Ruffe oder Schwarte des verstockten Geblüts/nicht wieder herab gerissen werde / so wird alsdann die Wunde ohne alle weitere Medicin gut und auf das beste heylen/ ist bey Menschen und Viehe zu gebrauchen.

187. Noch ein anderes Aqua styptica, so vorhergehendes fast übertrifft.

Man nimmt roth Calcinirten Vitriol oder nur das Caput mortuum so vom destillirten Spiritu Vitrioli in der Retorten geblieben/ gebrañten Alaun/ und Zuckercandel / jedes 1. qu. Knaben-Urin und Thau-Wasser / eines jeden 1. Unz/und 4. Unzen Wegbreit-Wasser/ rühret alles zusammen in einem gläserne Mörsel herum/thut dañ die mixtur in eine Phiolen / und lässet es in gelinder Wärme stehen und extrahiren / so man nun solchen gebrauchen will / so giesset man solchen per inclinationem ab / nimmt dann ein doppelt gelegtes Tüchlein / feuchtet es mit diesem Wasser an / legt solches auff eine offne Pulß-Ader / und hält die Hand darauff / so stillet sich das Blut in einem Augenblick / will man das hefftige Nasenbluten darmit stillen / so netzet man kleine von Leinwand gemachte Meyselein in besagtem Wasser / und stecket solche in die Nasen / so verstellet es das Blut alsobald.

Man kan dieses Wasser auch innerlich gebrauchen / für die rothe Ruhr / überflüssiger Monat-Zeit / und den Fluß hæmorrhoidum. Es heylet alle Wunden / die Dosis ist zum innerlichen

Ge-

Gebrauch / von ein halb biß 2. qu. in Wegbreit-Wasser.

188. Borelli wunderbahre Blutstillung.

D. Borcellus Cent. 1. observ. 95. erzehlet / daß als einsmahln einem dem so erschröcklich die Nase geblutet / und man ihm auff keinerley Weise das Blut hat stillen können / ein Mittel seye dafür folgendermassen gegeben / und appliciret worden / als ein zerstossenes Kraut / und ein Wasser in einem Glaß / also / daß er das zerquetschte Kraut auff die Sohlen / und die Palme der Füsse und Hände 24. Stunden hat legen / und also darüber lassen müssen: item testiculi ejus mentali aquâ frigidâ madefacto involvendi erant, unter die Nasenlöcher hat man vom innersten Theil der Zwiebel gleich einem Zäpffel formiret / vorher in dem beygeschickten Wasser geweichet / stecken müssen / nachdeme man vorhero dieselben / mit eben diesem Wasser gereiniget hat / und so seye ein erwünschter Effect darauff erfolget. Dahero seye D. Borellus begierig worden diß Arcanum zu wissen / und habe er etwas von diesem nicht gar zu wohl zerstossenen Kraut und auch vom Wasser behalten / und befunden / daß beydes das Kraut Breñ-Nesseln / und das Wasser daraus destillirt gewesen / habe auch seithero im Blutstillen so wohl bey Menschen / als auch da einsmals ein theures Haupt-Pferd verwundet / und sich sonsten verblutet hätte / die grosse Krafft und Würckung dieses Krautes würcklich probiret / habe auch gleichen Effect, wann man es auff die Stirnen lege.

189. Das Blut-Schweissen zu stillen/ aus was für einer Wunde es auch heraus bricht.

Solches lehret Heinrich Rantzau/ beym Wecker im 5ten Buch der Geheimnissen C. 4. zu Ende auff diese Weise: Wann bey angehendem Frühling die Frösche erstmahls leichen/ so nimb drey/ vier oder mehr Elen dickes Tuchs/ wasche dieses Tuch mit solchem Froschleich wohl ab/ und spanne es aus/an der Sonnen zu trocknen: wann es trocken/so wasche es abermaln/ ja wohl gar zum drittenmal/ und trockne es an der Sonnen/ darnach hebe es fleissig zu deiner Nothdurfft auff; Wann du das Blutschweissen in einer Wunden stillen wilt/ so schneide ein Stücklein Tuch 2. mahl grösser als die Wunde ist darvon ab/ und lege es wie ein Pflaster auff die Wunde/ da wird das Blutfliessen alsobalden auffhören/ wie es die gewisse Erfahrung in vielen Personen bekräfftiget.

190. Fürtreffliche Blut-stillung.

℞. Krebsaugen kleingepülvert/ und in eine Wunden gestreuet/ deme die Adern verhauet sind/ und auch fleissig zu trincken gegeben/ heylet schnell und wohl in 24. Stunden. Eines gewissen Fürsten Narr ist Hirnwund geschlagen worden/ daß ihm das Hirn heraus gangen/ hat ihm der Barbirer das Pulver von Beinwellstein hinein gestreuet/ und auch zu trincken gegeben/ der Narr ist gantz höfflich und klug worden/ besser/ als er zuvor war.

191. Eine gewisse Cur/ wider daß Podagra.

Wider das Podagra solle dieses eine gewisse Cur seyn/ daß man ihme monatlich lasse eine Ader eröffnen/ oder Laßköpffe setzen auff den Füssen zwischen der grossen Zähen/und darneben im lezten Viertel des Mondes/ ohngefehrlich 48. Stunden vor dem neuen Mondschein/mit diesem nimbt man materiam peccantem,so dasPodagra generiret/ hinweg: Zuvor aber eher man schrepffet / mus man die Füsse in dieser Laugen baden: Man macht von Bircken-Aschen eine gar starcke Laugen/so starck man kan/ giesset es einmahln 4. oder 5. durch/ darmit es ja recht scharff werde/ zu solcher Laugen nun thut man so viel guten Wein; so man nun solcher 4. Maas hat/ setzt man 8. Loth Alaun darzu/ wann man nun baden will/ so macht man besagte Laugen fein ring/ darmit man es recht wol erleidē kan/ es darff aber nicht sieden/ in solche setzet man die Füsse bis an die Knochen/ so wird man dann Wunder sehen/ was für eine Materia es heraus zeucht/ darnach salbet man es mit folgendem unguento.

Man nimbt Menschen Schmaltz/ und des weissen Terpentinöls / eines jeden 1. qu. vermischet es dreymal durcheinander/ und salbet es fein dichte darmit/ endlichen bedient man sich dieser Purgation, so wird man sehen/ wie es alle gesaltzene und Podagramische Schmertzen weg nimbt/ und gar kein Podagra mehr aufkommen lässet.

Das Purgier-Pulver.

℞. Alexandrinischer Senet-Blätter/ Hermodactyli Turbith albi & gummosi, ana ℥j. scamoneæ ℈j. des feinesten Zuckers 1. qu. macht es zu subtilen Pulver/ darvon nimbt man ½. qu. in warmen Wein oder Bier.

## 192. Eine warhafftige Linderung/ für das Zipperlein und Gicht/ so den Schmertzen alsobalden benimmt.

℞. Des allerbesten Spiritus Vini, darein thue 6. Loth Campher/ und 6. Loth geschabte venedische Senfen/ dieses alles 3. Tage an der Sonnen oder Wärme stehen und zergehen lassen/ alsdann ein Federlein genommen/ in diese materiam geduncket/ allen Schmertzen und Wehethum damit geschmieret/ so wird es alsobalden besser/ probatiss.

194. Spiritus Antipodagricus Certissimus.

℞. Spirit. Urinæ per Baln. fact. & Spiritus Vini rectif. ana Unc. duas in qua dissolvatur Camphoriæ drachm. I. Salis urinæ fix. unc. sem. circulenter partes dolentes per plumam angestrichen/ jeöffter jebesser.

## 193. Ein köstliches Oel/ für die Schmertzen an Armen und Beinen.

℞. Wacholderöl 3. Loth/ Terpentinöl 2. Loth/ Spicanardenöl 1. Loth/ Gamillenöl 6. Loth/ vermische es zusammen/ und salbe den schmertzhafften Ort darmit.

195. Ein

195. Ein gewisses Secretum für das Podagra, so es einem zum erstenmal ankommet / daß es aufhören und ausbleiben muß.

Das Zipperlein pflegt sich gemeiniglich anzufangen an den Füssen / in der grossen Zähen / die geschwillt wird roth / wie die Rose / und grübelt sehr darinnen / darbey man es erkennen kan.

Wann du es nun also befindest / so nimb eine Zwiebel / schneyde den Kröbs oder Stöpffel oben heraus / und höle die Zwiebel inwendig aus / dann thue darein des besten Methridats / und stecke den Stüpffel oben wieder darauff / setze die Zwiebel in ein Aschen-Feuer / mit glühenden Kohlen / brate sie also / daß der Methridat gischet und die Zwiebel weich wird / nimb dann den Stöpsel herab / und thue die Zwiebel mit dem Methridat auf den schmertzhafften Ort / so warm du es erleyden kanst / binde es mit einem dreyfachen Tuch wohl zu / so zeucht es eine Blasen ohngefehr wie ein Tauben Ey / die Blasen lasse von sich selbsten auffspringen / so gehet eine gelbe gifftige Materia heraus / darvon dieses Ubel urständet / und ist der Mensch hernach sein lebtag dafür sicher / und befreyet.

196. Arcanum summum zu contracten Gliedern.

℞. Vened. Terpentin mit Spiritu Vini, in einer Sand-Capellen / separire dieses vom Spiritu Vini, thue ihn in ein Glas / geuß olei vitrioli gar gemach guttatim hinein / sonst zerstöst

es

es das Glas / daraus wird ein Balsam / mit diesem salbe die Contracten Glieder / &c.

### 197. Fürtreffliches Ziegelstein-Oel / für das Podagra / und zu den verlähmten Gliedern.

℞. Wohlgebrannte neue Ziegelstein / die schlage zu Stücken / mache sie wohl glühend / thue sie in ein Geschirr / und giesse Baumöl darauff / und decke es von stunden an zu / daß die Vapores nicht exspiriren / laß erkalten / dann stosse es klein / und destillire ein Oel darein / nimb alsdann eine Natter / hacke ihr den Kopff und Schwantz ab / und das mittlere zerschneide in Stücken / thue solche in das obgemeldte Oel / setz ein zu digeriren / darnach filtrirs und verwahre es / es heylet böse Schäden / die erlahmet seyn / ist sehr bewährt für das Zipperlein / für alle Gicht / und für anderen Wehethumb mehr.

### 198. Wunderbare Augen-Cur.

℞. P. Nicolaus Cabæus h. t. hat an einem Lamm eine Wundersame Cur erwiesen / ( referente D. Webero in discurs. Curios. f. 1201. ) Er hat des Lammes beyde Augen mit einer spitzigen Lanzetten durchstochen / und die gantze wässerigte Feuchtigkeit heraus gedrucket / und darnach die Wunden mit einer in Scheelwurtz Safft gedunckten Binden verbunden ; da er dann des folgenden Tages gefunden / daß das Lamm wider frische und gesunde Augen gehabt / und eben so gut als zuvor gesehen ; dergleichen Probstücke findet man bey

bey P. Schotten/ von einem Engelländer/ der eben dieses zu Prag 1662. an einer Gans in Gegenwart D. Marci erwiesen hat.

## 199. So einem etwas in ein Aug gefallen/ wie man es geschwind wider heraus bringen mag.

Wann einem etwas in ein Aug gefallen/ sagt Olaus Wormius in Musæo. fol. 54. solle man ein gar kleines Krebsäugelein in das Aug hinein thun/ und mit einē Finger in den Augen-Liedern umbstreichen/ daß der Stein mit herum lauffe/ so bringt er alles heraus ohne Schaden.

## 200. Ein bewährtes Stuck für die Augenfelle.

Man nimbt einen frischen lebendigen Hecht/ den zerhacket man in kleine Stücklein/ und thut gantz nichts davon weg/ wañ er nun auf das kleineste zerhacket ist/ vermischet man ihn mit gleicher schwere frischen Fenchel/ und destilliret aus dem Balneo Mariæ ein Wasser davon herüber/ das nimbt alle Augenfelle hinweg.

## 201. Cardilucii gewisse Cur/ daß wann einer durch eine Kranckheit stahrblind würde/ wie ihme wider zu helffen.

Man nimbt zum zweytenmal ausgebranntes Fenchelwasser/ und treufft es in Tag und Nacht 24. mahln/ jedesmahln 2. oder 3. Tropffen ins Auge/ biß man wieder recht siehet/ und so man dieses 4. Wochen lang continuiret/ so erlanget man nechst GOtt sein völliges Gesicht wieder.

## 202. Fürtreffliches Augen-Trisaneth / das Gesicht darmit zu verstärcken.

Man nimbt von deme im Schatten gedörrten Augen-Trost-Blümlein 2. Loth / Ingwer / Baldrian-Wurtzel / eines jeden 4. qu. Fenchel-Saamen 6. qu. Cubeben und Paradyßkörner / eines jeden 2. qu. pulverisiret alles auff das subtileste / und vermischet es dann mit 24. Loth subtilgestossenen fein Zucker / wohl untereinander / davon nimbt man die Wochen über einmahl oder etzliche / auf einer gebäheten und in Wein geweichten Semmel-Schnitten / oder Stücklein gemein Brod bey 2. drey oder 4. guter Messerspitzen voll / so stärcket und schärffet es den alten Leuten das Gesicht fürtrefflich / macht ein gut Gedächtniß / stärcket das Hirn / benimt die Catharr / und stärckt die Däuung.

## 203. Ein herrlich Augen-Trost-Wein zu Erhaltung des Gesichtes zu bereiten.

Man nimbt vom Augen-Trostkraut / und Blumen ohngefehr 8. Loth / thut es gröblicht zerschnitten in ein reines von Leinwand gemachtes Säcklein / hängt solches in ein Fäßlein von ohngefehr 16. Aechtring / füllet solches im Leesen mit neuen Wein-Most / lasset es dann 4. Wochen lang vergieren / dann thut man das Säcklein wider heraus / und hänget auf das neue wider ein frisches Säcklein / von 4. Loth Augentrost-Kraut und Blumen hinein / füllet das Fäßlein mit andern Wein zu / lässet es abermahln 3. Wochen lang stehen / alsdann lässet man den Wein ab / säubert

das Fäßlein wieder/ thut den Wein wieder darein/ darvon nun trincket man Morgens und Abends ein Gläslein voll. So wird man sehen/ wie es absonderlich den alten Leuten das Gesicht wiederumb bringet/ dann dieser Wein vertreibt alles/ was die Augen schwächet/ und verderbet.

Wann sich nun einer diesen Wein mit vorhergehenden Augen-Trisaneth wird befohlen seyn lassen/ absonderlich diejenigen Künstler/ und Handwercker/ die ein scharffes Gesicht haben müssen/ so werden sie/ bey dessen Gebrauch/ Ursach genug haben GOtt dafür zu dancken.

Dieses ist aber darbey noch zu erinnern/ daß man in gar hitzigen Augen-Kranckheiten diesen Wein mit Cichorien, Sauerampffer/ und Fenchel-Wasser vermischen kan.

**204. Für flüssige Augen/ die einem nach dem Schlaff zusammen picken.**

Deme ist zu rathen/ daß er Rosen-Wasser darein ein wenig Aloes diss. nemblichen in 2. Unzen Wassers 2. gran. dissolviret. gebrauche/ &c.

**205. Für dunckle Augen.**

Kan man die Galle von einem Rephun/ oder Turteltauben gebrauchen.

**206. Für die Freysche.**

Man nimt die Hirnschale von einer mit Strang oder Schwerdt hingerichteten Person/ welche an der Sonnen getrocknet ist/ dörret solche auff einem Rost/ stösset es dann zu einem subtilen Pulver/ nimbt dann drey gepulverter Päonienkörner darzu/ giebt darvon dem Patienten 2. qu. des Morgens in einem Löffel voll Lavendel-Wässer/ drey

Tage nacheinander / unter der Zeit aber solte der Patient weder ans Liecht noch an die Lufft kommen / wenig trincken / weiche und verdäuliche Kost / als Eyer / essen / und er mag darnach wohl eine lange Zeit Morgens ein Löffel voll Lavendel-Wasser trincken.

## 207. Noch eine andere Freysch Cur.

Thue einen oder mehr Maulwürffe im Mertz / in einen neuen unglasurten Topff / verlutire ihn auff das beste / mit Leim oder Sauerteig / setze ihn in einen Backofen / wann man das Brod ausnimt / und dörre sie / stosset sie dann in einem Mörßner zu kleinem Pulver / sieb es dann durch und verwahre es in einen wohlverbundenen Glas auff das beste. Von diesem Pulver nun giebt man einem Kind 1. Messerspitzen voll in Lindenblüh / oder Mayen-Blümlein-Wasser / einem ältern Kind etwas mehrer / und einem alten Menschen 2. Messerspitzen voll / ist ein gewisses Antidotum; darbey ist aber dieses zu mercken / wann der Krancke darauff schläffet / so kommt er gewiß mit dem Leben darvon / wo er aber nicht schlaffen kan / so stehet es gefährlich.

## 208. Daß ein Mensch die Freyß nimmermehr bekomme.

Baricellus schreibt in Hortulo Geniali fol. 217. Wann man einem neugebohrnen Kind / ehe es säuget / 2. qu. Cichori Syrup mit Rhebarbara / oder einem halben Scrupel gestossner Corallen / oder Rauten-Safft / mit ein wenig Goldblätlein auff 2. Scrupeln giebt / daß sie die Freyß nicht kriegen / habe es auch selbsten an seinen Kindern probieret.

# Andere Abhandlung

## Von allerhand schönen Schmincken für das Frauenzimmer / und andern schönen curiosen Dingen mehr.

### Num. 1.

### Schöne lange und goldgelbe Haar zu zeugen.

REc. Sesamin-Oel / so man es nicht haben kan / frisches Gardseer-Baum-Oel ℔j. schöner gelber gestossener Pfriemen-Blumen 6. Loth / der gelben Blüthe von weissen Lilien 2. Loth / Diacurme ein halb Loth / Saffran ½. qu. Zimmet / Benzoe, Bisam / Zibeth jedes ein wenig / vermische es durch einander / thue es in ein Glaß / den gantzen Sommer lang an die Sonne / dann je länger es stehet / je besser es wird / darzwischen aber magst du darvon gebrauchen / und so viel anders Oele an die Stätte thun / als viel du heraus genommen hast / dann die Stuck / so ins Oel gethan / sind lange Zeit gut und warhafftig / oder wann du wilst / magst du andere frische Stucke darein thun.

Mit diesem Oele magst du deine Bürsten schmieren / und darnach das Haar mit leinen Tuch leichtlich bedecken. Dieses mögen nun alle vornehme Weiber gebrauchen / dann nichts besser und dienlicher ist zu diesen Sachen.

## 2. Auf eine andere Weise gelbe Haare zu machen.

Nimb der äussern Rinden von den Nüssen / die innern Rinden von den Nußbäumen jedes so viel genug ist / koche es im Wasser / und mische darunter Allaun / Gall-Apffel / mache daraus eine Laugen / bestreiche das Haar damit / zuvor mit anderer Laugen gewaschen / darnach binde darauf die Nußblätter 2. Tage lang / darnach strehle das Haar darmit; was am Haar hänget / lasse abfallen / und salbe es mit nachfolgendem Wasser: Nimb Saffran / rothen Sandel eines so viel als des andern / vermische es mit Wasser / darinnen Brasilien-Holtz gesotten / bestreiche das Haar darmit / lasse es also 3. Tage stehen / am vierdten Tage wasche es wieder ab / mit warmen Wasser / so wird das Haar sehr schön / und nicht balden dieselbe Farbe verlieren.

## 3. Graue Haar mit einer Salben schwartz zu machen.

Nimb Myrabolana nigra, Myrabolana emblica, Gall-Aepffel jedes 8. Loth / Laudani 16. Loth / Myrchen- oder Heydelbeer 24. Loth / stosse alles zu Pulver / mache es durch ein Sieb / vermische Baum-Oel darunter / so viel genug ist / lasse es 3. Tage lang stehen / koche es darnach biß es dicke wird / gleich einer Salben / und salbe damit die Wirbel des Haars.

Oder nimb Egeln baitze sie 60. Tag in rothen Wein oder Essig / in einem bleyenen Geschirr /

und schmiere damit das Haar an der Stirn / so wird es schwartz.

Oder nimb Krahen-Eyer / mache ein Oel daraus / einen Kamm / oder Bürsten darein / von Haaren gemachet / so lange / biß das Oel eingedorret / kämme oder strehle das Haar damit / so wird es schwartz / wann man es in die Länge brauchet.

Oder nimb schwartze Seiffe / ungelöschten Kalch / Silberschaum jedes so viel genug ist / mache daraus eine Salbe / schmiere die Haar damit / so werden sie schwartz.

Oder nimb Magsaamen-Oel / so viel genug ist / vermische darunter ein wenig Wein / und schmiere damit die Haare / sie werden schön.

Oder destillire weiß Hönig in einem gläsernen Kolben mit starckem Feuer / und schmiere oder wasche den Bart oder Haar mit diesem Wasser / welches zuvor mit Laugen abgewaschen / und wiederum abgetrocknet.

Oder nimb gemeine Haubt-Lauge so viel genug ist / Mangolkraut eine Hand voll / Salbey 3. oder 4. Hand voll / Myrrhen / Lorbeerlaub / grüne Nußschaalen / jedes so viel genug ist / vermische es durch einander und koche es / wasche damit das Haubt / du solst aber das Angesicht umb den Halß nicht darmit waschen / auf daß es nicht schwartz werde / wiewolen diese Lauge die Haut nicht so sehr schwartz machet / als das Haar / derohalben solst du zu letzt das Angesicht und den Halß mit anderer Laugen oder warm Wasser oder Wein abwischen.

Oder Eisenfeylich in starcken Wein-Essig 10. Tagelang / schmiere die Haare damit.

### 4. Die Haare schwartz zu machen.

Nimb Wein-Reben / oder Eichen-Holtz Aschen 2. ℔. geschmoltzenen Alaun 3. ℔. Silberglet 1. ℔. Fuliginum 3. Untzen / Gummi Arabici 3. Untzen / ungelöschten Kalch 3. Untzen / gemein Wasser 10. ℔. stosse alles wohl zu Pulver / und lasse es sieden biß das dritte Theil eingesotten / dann behalte es in einem wohl vermachten Geschirr / von selbem netze deinen Bart und Haar mit einem Schwammen / und lasse es wohl trocken werden / so werden sie nach Verlangen schwartz genug werden.

Oder nimb Jungfrauen Kalch 2. Untzen / gestossene Silberglet / 1. ℔. thue es zusammen / und temperire es mit warmen Wasser / daß es werde wie eine Salbe / und schmiere die Haare darmit / wickle sie in ein leinen Tuch / so lange biß sie trocken werden / reibe darnach die Haare wieder aus / und wasche sie mit Laugen und Seiffen.

### 5. Krause Haar zu machen.

Stosse Attich-Wurtzel mit Wein / und zwage das Haubt offt darmit / so wird es kraus.

Oder weiche Hanff-Saamen in halb Wasser und Wein / einen Tag oder drey / und wasche alsdann das Haubt darmit.

Oder nimb 3. oder 4. Tropffen Baum-Oel nach dem Zwagen in die Hände / und reibe es auf dem Haar umbher / biß man nichts mehr in der Hand empfindet.

### 6. Schöne gelbe Haare zu machen.

Nimb blau Gilgen-Wurtzel / wasche sie sauber / schäle das Häutlein herab / schneide es zu dinnen scheibligen Schnittlein als Rettich / siede es im Wasser / lege es darnach an die Sonnen / daß sie dörr werde / binde es in ein schleissiges Tüchlein / lege es in die Laugen / dann drucke es aus / und netze das Haar darmit / so wird es lang und gelb.

Oder nimb Rocken-Aehren und die Gipffel von Wachholder-Stauden / siede es in einem Kessel mit Wasser / geuß eine Laugen aus demselben Wasser / und zwage offt darmit.

### 7. Die Haare auf mancherley Coleur zu machen.

Nimb anderthalb Viertel von einer Maas Regenwasser / Silberglet 3. Unz / Garofali Archend. ana eines Groschen schwehr / eine Muscaten-Nuß und guten Wein-Essig ½. Glaß voll / lasse es sieden / und netze darnach die Haar / den Kamm / oder einen Schwamm / und wasche sie darmit. Ist die Decoction warm / so wird es schwartz / ist es aber nicht warm / so wird es roth / ist es aber gar kalt / so wird es Castanien-Farb. Das Regen-Wasser aber wird also zugerichtet: Nimb ungelöschten Kalck ein Theil / Aschen von starckem Holtz 2. Theil / thue es in einen Höltzernen Troge / thue auch alle die Dinge / sambt dem Regen-Wasser / darauf / und lasse es ein wenig stehen.

Oder nimb Archendan, gulden Lythargirium von einem jeden 1. Unz / Galletrum 5. Unz / Brunnen-Wasser 4. Theil / den dritten Theil einsieden / nimb Weinreben-Aschen darzu / und lasse die Lauge destilliren / und wann es kalt worden / so thue es auf die Haare / so werden sie Castanienfarb / und wann sie laulecht warm ist / werden sie roth / und wann es recht warm ist / werden sie schwartz.

## 8. Ein schönes Secretum, die Menschen-Haar zu schönen weissen Paruquen zu bleichen / und weiß zu machen.

Man nimbt derjenigen Haare / so man bleichen und weiß haben will / so viel man derselben hat und weiß haben will / und bestreichet solche täglich mit gemeiner Holländischen Seiffen / und legt solche an die Sonnen / wann solche trocken worden / befeuchtet man es nach und nach mit Butter-Milch / so werden sie schön weiß / Potaschen thut endlichen auch etwas darzu / macht aber die Haare gar brüchig. mit braunen und rothen Haaren gehet es leichtlich von statten / mit denen schwartzen aber gehet es sehr mühsam an.

## 9. Eine Lauge / die Haar lang und krauß wachsen zu machen.

℞. Mäuß-Oehrlein-Kraut / Haselwurtz-Kraut / von jedem eine halbe Hand voll / Weinstein-Saltz 2. qu. Saltz 1. qu. Weinreben-Aschen so viel als genug / alles zusammen / mit genuglichem Wasser zur Lauge gekochet; hiermit wird das

Haubt

täglich gewaschen / und bald darauf wieder mit warmen Tüchern abgetrocknet.

## 10. Wohlriechende Haar-Puder.

℞. Deß mit Spiritu Vini zubereiteten Krafft-Mehls 16. Unzen / zart gemahlener Florentinischer Veylwurtz 8. Unzen / runder Cyperwurtz 2. Unz / Bisam 1. ℈. Bergamotten-Negelein-Pomerantzen- und Citronenschalen-Oel eines jeden 2. ℈. vermische alles auf das subtileste pulverisiret unter einander.

### Auf andere Art.

℞. Florentinische Veylwurtz ½. ℔. præparirtes Krafft-Mehl 1. ℔. subtil præparirtes Schlehen-Gemöß 12. Loth / subtiel gemahlene Citronen- und Pomerantzenschalen jedes 4. Loth / Rosen-Blätter 6. Loth / Benzoe 2. Loth / Bisam ½. qu. vermische alles auf das subtieleste pulversiert unter einander / irrorire es mit Rhodiserholtz- und Citronenschalen-Oel / nach Belieben / und vermache es hernach auf das beste.

### Noch eine andere.

℞. Florentinische Veylwurtz 16. Unzen/Rosen-Blätter / runder Cypressenwurtz jedes 4. Unzen/ mit Rosen-Geist solvirten Bisam 10. gr. Zibeth und Ambergrieß jedes 6. gr. vermische alles auf das subtileste pulverisirt unter einander.

### Noch eine andere kräfftige wohlriechende Haar-Puder.

℞. Schön weiß præpariret Krafft- oder Stärck-Mehl 2. ℔. zart pulverisirt / oder gemah-

len Schlehengemös 3. ℔. gemahlne Veylwurtz / ℔j. gemahlner Citronenschaalen / Rosenblätter / und Galgant-Wurtz / jedes 2. Untz / Benzoe ½. Untz / Bisam 1½. Scrupel / Rosenholtz-Oel / 1. qu. vermische und mache es zusammen / zu einer sehr subtilen Haar-Pouder / verwahre es hernach auff das beste.

### 12. Eine andere sehr gute Haar-Pouder.

℞. Gemahlner florent. Veylwurtz / 2. Untz / præparirt Fischbein 2. qu. auf das subtieleste gefeylten weiß und gelben Sandelholtzes / eines jeden 1. Untz / Bisam / Ambra / und Zibeth / jed. 12. gran / Rhodiser-Holtzöl / 24. Tropffen / Roßmarinöl / 12. Tropffen / &c.

### 13. Ein ander köstliche Haar-Pouder.

℞. Langer Galgantwurtzel / Calmuswurtzel / rother Rosen jed. 1½. Untz / Benzoe eine Untz / Aloesholtz / 6. qu. roter Corallen / Agtstein jedes eine halbe Untz / Bohnenmeehl 4. Untz / florentinischer Veylwurtz / mit Brandwein zugerichteter Stärck / oder Krafftmeehl so viel als einem beliebet / alles und jedes auf das subtieleste pulverisirt / und untereinander vermischet / dann Bisam und Ambra eines jeden 8. oder 10. gran darunter vermischet / und so man es noch wohlriechender haben will / so nimbt man Rhodisholtz / 1. qu.

Bergamattenöl 1. qu. vermischet es auf das neue wieder untereinander / verwahret es hernach in wohlverbundenen Zuckergläsern / oder ledernen Säcken.

Noch

## Noch ein andere Haar-Pouder.

℞. Des mit Spiritu Vini, zubereiteten Krafft-Mehls ℔j. gemahlner florentinischer Veylwurtz / ein viertel ℔. Benzoe 2. Loth / Bisam 2. gran / vermische es zart pulverisirt untereinander.

## 14. Noch eine andere.

℞. Zart gemahlnes Schlehen-Gemös / ℔j. Benzoe 1. Loth / Bisam / 2. gr. Rhodiser Holtzöl / 1. Scrupel / &c.

## 15. Noch ein anders.

℞. Zart durchgesiebtes Wurm-Mehl ℔j. Benzoe 2. Loth / Bisam 3. gran / &c.

## 16. Noch ein anders.

℞. Zartes Wurm-Mehl ℔j. gemahlner Veylwurtz ℔ß. Benzoe 2. Loth / Bisam 4. gran / vermisch wohl untereinander.

## 17. Noch eine andere.

Zart gemahlner Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔ß. Bohnen-Mehl ℔ß. Rosenblätter $\frac{1}{4}$ ℔. Benzoe 4. Loth / Bisam 6. gr. Ambra 2. gr. Rhodiser-Holtzöl / $\frac{1}{2}$. qu. Citronen-Oel / Pomerantzen-Oel / jed. 1. Scrupel / vermische alles auf das subtileste pulverisirt untereinander / siebe es miteinander durch / dann irrorire es mit besagten Olitäten / und verwahre es alsdann entweder in einem ledernen Sack / oder in einem mit gewichsten Pappier / und doppelten Blasen verbundenen Glas / auff das beste / je älter solche Haar-Pouder wird / je wohlriechender sie auch wird.

18. Noch

## 18. Noch ein andere Haar-Pouder.

℞. Des schönesten wohl præparirten weissen Fischbeines 2. ℔. zart gemahlnen Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔j. Bohnen-Mehls ℔j. Benzoe 4. Loth / Wurm-Mehl ℔ß. Rosenblätter ℔ß. Bisam 1. Scrupel / vermische alles und jedes auf das zarteste pulverisirt untereinander / dann siebe es miteinander durch / und irrorire es mit Pomerantzen / Lavendel / und Citronen-Oel nach Belieben / &c.

## 19. Noch eine andere so überaus w[ohl] riechet.

Zart gemahlner Veylwurtz ℔j. zart pulverisirter Rosenblätter ℔ß. zart gemahlner Citronen-Schalen ℔ß. Benzoe 4. Loth / Bisam 6. gr. vermische es zart pulverisirt untereinander.

## 20. Noch eine gemeine schlechte Haar-Pouder.

℞. Zartes Alabaster-Mehl ℔j. weißgebrannter und zart gemahlner Schaafbeine 2. ℔. Veylwurtz-Mehl ℔ß. Bohnen-oder Krafft-Mehl ½ ℔. vermische es wohl untereinander.

## 21. Noch eine ander Haar-Pouder.

℞. Mit Spiritu Vini, præparirten Krafft-Mehls 2. ℔. zart gemahlner Veylwurtz ℔j. Schlehen-Gemös ℔j. Benzoe 2. Loth / Rosenblätter ℔ß. Bisam ½. Scrupel / vermische alles auf das zartest pulverisirt untereinander / dann siebe es miteinander durch / &c.

Will man es nun wohlriechender haben / so kan

man

man es mit Rhodiser-Holtz / und Bergamotten-Oel noch wohlriechender machen.

## 22. Unvergleichliche wohlriechende / und Hauptstärckende Haar-Pouder.

℞. Wohlzubereiteten Schleen-Gemös / an Eychen wachsend jed. ℔ß. præparirt. florent. Veylwurtz 8. Loth / spitzigen Salbey / Roßmarin / Rosenblätter / Citronenschalen eines jeden 2. Loth / vermische alles auf das subtileste pulverisirt untereinander / siebe es mit einander durch ein subtil Haar-Sieb / dann vermische auff das neue darunter zart pulverisirt Benzoe 4. Loth / Ambergryß / 1. Scrupel / des feinesten Bisams ein halb Scrupel / Rhodiser-Holtzöl 1. Scrupel / Bergamotten-Oel ein halb Scrupel / vermische es auff das neue wohl untereinander / und verwahre es dann in einem mit doppelten Blasen / und Leder auf das beste verbundenen Zucker-Glas / jeälter sie wird / jewohlriechender und anmuthiger sie wird.

## 23. Haupstärckender Trinck-Taback.

Nimb auserlesenen Mastix 1. qu. Myrrhen / Weyrauch jedes ein halb qu. Storax / Calam. 2. qu. weissen Agtstein 2. Scrupel / und 5. gr. gefeyltes Rhodiser-Holtz / gelb Sandel-Holtz / Paradyß-Holtz / jedes 2. Scrupel / Roßmarin-Blüh / Lavendel-Blümlein / Spickblümlein / Sonnenblumen / rother Rosen / Roßmarin / Salbey / Basilien / Wacholder-Beer / Aniß / Fenchel / Coriander jedes ein halb qu. Muscatennuß ein halb Loth / Zimmetnägelein / jedes 1. qu. dünn

ausgeschnittner Citronen/und Pomerantzenschalen jedes 2. qu. vermische alles gröblicht zerschnitten und zerstossen untereinander.

## 24. Wohlriechendes Pulver/ unter die Kleyder zu streuen.

℞. Florentinischer Veylwurtz/ 14. Unz/ gefeylt Rhodiser-Holtz 2. Unz/ Majoran-Blätter/ 3. qu. Nägelein 1. Unz/ Citronen- und Pomerantzenschalen zusammen 1. Unz/ Galgant-Wurtz 1. Unz/ Calmus 6. qu. Peonien-Rosen 4. Unz/ Zucker-Rosen 2. Unz/ Lavendelblüh 1. Unz/ Storax Calam, Benzoe, jedes 1. Unz/ Laudani ein halb Unz/ alles gröblicht zerschnitten und zerstossen untereinander vermischt/ dann entweder nur also zwischen die Kleyder gestreuet/ oder in breite schmale Säcklein von Zandel gemacht eingefüllet/ und zwischen die Kleyder gelegt/ erhält dieselbigen vor Motten/und macht sie überaus wohlriechend.

## 25. Köstliche wohlriechende Haar-Pouder.

℞. Florent. Veylwurtz ℔ß. Krafft-Mehl in Brandwein gebeitzet ℔ß. Bohnen-Mehl 8. Loth/ Benzoe, 2. Loth/ zart gefeylt Rhodiser-Holtz 4. Loth/ langer Galgant-Wurtzel/ Calmus-Wurtzel/ gefeinter Röslein eines jeden dritthalb Loth/ zart gefeylt Paradys-Holtz 1. Loth 3. qu. rother Corallen/ Agtstein jedes 2. Loth/ alles und jedes auf das subtieleste pulverisirt/ hernach auff das beste unter einander/ dann auff das subtileste abgeriebenen Bisam 2. Scrupel/ darunter vermischt/ und in ein mit gewichsten Papier und mit Blasen

wohlverbundenen Zucker-Glas auff das beste verwahret / je älter solche wird / je wohlriechender es auch wird.

## 26. Wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Gefeinter Röslein/gelben Veyl/dicker wohlriechender Garten-Nägelein eines jeden anderthalb Loth/ Roßmarinblüh / Lavendelblüh/ Arabischer Stöchasblumen / eines jeden 2. qu. florent. Veylwurtz/zart gefeylt Rhodiser-Holtz/Paradys-Holtz/ Galgantwurtz/ eines jeden 2. Loth / Majenblümlein 4. Loth / Benzoe 2. Loth / alles nicht gar zum allerkleinesten zerschnitten nnd zerstossen unter einander vermischt / dann darzu gethan Rhodiser-Holtzöl/ Zinnmetöl/ Pomerantzenöl eines jeden 1. Scrupel / guten Schlag-Balsam 1. Scrupel/des besten Bisems / und Zibeth eines jeden 24. gran/ vermische alles wohl unter einander / verwahre es auf das beste / daß ihme von seinem edlen Geruch nichts entgehen möge.

## 27. Species zum Schnupff-Taback.

℞. Gedörrter Citronen / und Pomerantzenschalen / jed. 3. qu. langer Cyperwurtz / Majenblümlein / Majoran jed. 1. qu. Radic. Ciclamin. Flor. Bethon. Antholæ jed. ein halb qu. Ambergryß/ 4. gr. Bisam 2. gr. vermische es zart pulverisirt untereinander.

## 28. Köstlicher Balsam zum Schnupff-Taback.

℞. Agtsteinöl/ Nägeleinöl/ Indianischen-Balsam jed. 1. qu. Majoranöl/Lavendelöl/jed. 1. Scru-

pel

pel/ Zimmetöl 15. Tropffen/ Roßmarinöl/ Rhodiser-Holtzöl/ Citronenöl/ Pomerantzenöl/ jedes 10. Tropffen/ Salbeyöl/ Rautenöl/ Poleyöl/ jedes 6. Tropffen/ guten Bisam 1. Scrupel/ Zibet 15. gr. ausgepreßten Muscatenöl/ 1. Loth/ 3. qu. vermische es untereinander zu einem Balsam.

## 29. Guter Schlag-Balsam.

℞. Des feinesten Zimmetöls 2. qu. Nägeleinöl 3. qu. Rosenöl 1. qu. Peruvianischen Balsam ein halb Unz/ Bisam 1. Loth/ Ambra 1. qu. ausgepreßt Muscaten-Nusöl 2. Unz/ vermische es untereinander zu einem Balsam/ dieser Balsam wird jelänger jewohlriechender.

## 30. Ein sonderliches wohlriechendes Pulver/ zu wohlriechenden Säcklein zu machen.

℞. Der feinesten Veylwurtz/ ℔i. rother Rosen/ Damascen-Rosen/ jedes 4. Loth/ Nägelein/ 3. qu. Coriander 1. qu. wohlriechender Calmus/ Cyper-Wurtz/ eines jeden 1. Loth/ stosse alles zusammen/ ausser Benzoe, und Storax Calam. (dessen jedes 1. Loth seyn muß/) die stosse ein jedes á parte vermische es dann wohl unter einander/ dann thue darzu des feinesten Bisams/ Zibeth/ jedes 20. gr. Amber-Griß 10. gr. dann thue alles zusammen in ein Säcklein. Es hält sich am Geruch 7. Jahr gut.

## 31. Wohlriechende kostbahre Seyffen.

℞. Gemahlner wohlriechender Veylwurtz/ zart gefeylten gelben Sandel/ Rhodiser-Holtz/ jedes

2. qu.

2. qu. feiner Zimmet 2. qu. venedische Seyffen 8. Loth / Alexandrinischen Bisam / und Zibeth / jedes 6. gr. solvire alles mit guten Rosenwasser / und mache mit zerklopfften Eyerweiß eine Massam, aus welcher Seyffen-Kugel an der Zahl 20. formiret werden sollen.

NB. Will man solche am Geruch noch wohlriechender haben / kan man Rhodiser-Holtzöl / Pomerantzenöl / eines jeden nach Belieben darunter vermischen.

## 32. Sehr wohlriechendes Cyprisches Pulver.

Pulvis Cyprius Violato-Rosatus genannt.

℞. Florent. Veylwurtz 4. Untz / frisch getrockneter Violenblumen 1. Untz / runder Cyperwurtz 2. qu. unverfälscht destillirt Rosenöl 2. qu. vermische es auf das zarteste pulverisirt untereinander. Von diesem wohlriechenden Pulver / werden Küssen gefüllet / die man hernach in den Zimmern hin und her legt. Sonsten wann mans in das Haar / Kleider / Peltz oder Leinwand ꝛc. streuet / so giebt es einen sehr lieblichen Geruch / weit herumb / von sich / und erquicket das Hirn / und alle lebhaffte Geister.

Dieses Pulver ist insonderheit für diejenigen erfunden worden / welche den Bisam / Ambra / Zibeth / und ander starck-riechende Sachen nicht leiden können.

## 33. Noch ein Anderes.

Pulvis Cyprius Moschatus genannt.

Nimb des besten Storax Calam. 5. Untz / Florent.

rent. Veylwurtz 4. Unz/ gefeinter Röslein / Roß-marinblühe / jedes 2. Unz/ des feinesten Benzoin, Cassien-Rinden / jedes 1. Unz/ Laudani puri, Calam. arom. Nägelein / Coriander-Saamen / jedes 6. qu. des feinesten Paradys-Holtzes / gelben Sandel / Rhodiser-Holtz / jedes 1. Unz / Citronen-und Pomerantzenschalen/ runder Cyperwurtz/ jedes 3. qu. origani Cret. Majoran / jedes 2. qu. Lorbeer-Blätter/ No. iij. Lavendelblümlein / Violenblumen / jedes anderthalb qu. des feinesten Bisams ein halb qu. Ambergryß 1. Scrupel / vermische alles/ auff das subtieleste pulverisirt / unter einander / gebrauche es wie vorhergehendes.

### 34. Wohlriechendes Zahn-Pulver.

℞. Schöner heller weiß durchsichtiger calcinirter pulverisirter Kieselstein 6. Unz / præparirten Binsenstein 1. Unz / Florent. Veylwurtz / 1. Unz/ Galliæ Moschatæ veræ 1. qu. destillirt Rosen-Oel/ 1. Scrupel/ vermische alles untereinander und verwahre es zum Gebrauch.

Zu den Zähnen / dieselbige gleichsam in einer Stunde schön/ hüpsch und weiß zumachen/ und von allen Tartarischen scharffen und verzehrenden Sand zu säubern/ ist kein herrlichers Mittel/ dann dieses Pulver/ so man von demselben ein wenig auff wüllene Frantzen/ oder Schleussen streuet/ und die Zähne täglich darmit reibet / so bekommet man überaus schöne weisse Zähne.

### 35. Wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Rother Rosen / gelben Veyl/ Garten-Nelcken / jedes 3. qu. Roßmarinblüh / Lavendel/ Arabi-

bischer Stöchasblumen/ jedes 1. qu. Florent. Veyl-wurtz/ Galgant-Wurtz jedes ein halb Untz/ Majenblümlein eine Untze/ Rhodißholtz/ Paradysholtz/ jedes 5. qu. Benzoe, 2. qu. stosse und schneide alles etwas gröblicht/ thue hernach darzu Rhodiser-Holtzöl/ Bergamotten-Oel/ jedes ein halb Scrupel/ Schlag-Balsam 1. Scrupel / Bisam und Zibeth/ jedes 12. gr. vermenge alles wohl durch einander / und verwahre es wohl / damit der Geruch nicht vergehet.

## 36. Rother wohlriechender Schnupff-Taback.

℞. Granatenblüh eine halbe Untze / Breslauische Nelcken 2. qu. Florent. Veylwurtz ein halb qu. Majenblümlein 1. qu. destillirt Rosenöl 1. Scrupel / Zinnmetöl 3. Tropffen / Zibeth 2. gr. Bisam 1. gr. vermische alles wohl durch einander.

Zu mercken ist / daß der Zibeth und Bisam zuvor in etlichen Tropffen Rosen-Wasser / müssen solviret werden / alsdann mit unter die andern Species vermenget.

Will man blauen Schnupff-Taback haben / so nehme man an statt der Nägelein und Granat-Blumen / blauen Veyl- und Korn-Blumen.

## 37. Ein ander Taback.

℞. Majoran / Roßmarin / Bethonien / Majenblümlein / jedes 3. qu. Muscaten-Nuß 2. qu. des flüchtigen Salmiac 1. Scrupel/ vermische alles wohl untereinander.

Oder nimb weisser Nießwurtz 1. Scrupel/Taback 15. gr. Rosenöl 2. Tropffen / vermische es unter einander.

## 38. Noch ein ander sehr köstlicher Schnupff-Taback.

℞. Mit destillirten Anißöl præparirten/ Ind. Tabacks 2. Unz / weisser Nießwurtz / Majenblůmleinwurtz / Bertramwurtz / eines jeden 2. qu. Peonien-Körner / Lavendel-Blůmlein / Roßmarin-Blůh/ Majoran / Wolgemuth eines jeden 2. Scrupel / langen Pfeffer / Peruvianischen Gummi Agarici Trochilc. Galliæ Moschatæ jedes 2. Scrupel / vermische es wohl pulverisirt unter einander.

Wann man von diesem Tabackpulver ein wenig in die Nasen nimbt / so purgiret es das Hirn wohl durch vieles Niesen/ ist in allen Hauptschmertzen/Catarrhen/ oder Haupt-Flůssen / Schwindel/ fallender Sucht/ Ausgang und Verstopffung der Nasen gut zugebrauchen / dann es öffnet dieselbe und führet allen scharffen / dicken/faulen und stinckenden Unrath stattlich aus / und stärcket das Hirn. Darvon kan man Morgends frůh nůchtern einer Ziser-Erbsen groß in die Nasen schnupffen.

## 39. Köstliches Nies-Pulver.

℞. Mayenblůmlein 1. Unz / mit seinem eigenen destillirten Oel / befeuchtetes Majoran-Pulver 2. qu. des feinesten Paradyß-Holtzes 1. qu. Cubeben 1. Scrupel/Ambergryß 1. Scrupel/ vermische es auf das subtileste pulverisirt unter einander / und verwahre es auf das beste.

Die-

Dieses Nieß-Pulver kan in allen Zuständen/ wo das Niessen vonnöthen ist/ glücklich gebrauchet werden/ dann sie purgieren und befreyen das gantze Haupt über die massen wohl von groben/dicken/zähen/schleimichten und rotzigen Feuchtigkeiten / und stärcken das Hirn und alle Glieder der Sinnen mit Verwunderung. Dosis Morgens früh einer Erbsen groß in die Nase geschnupfft.

## 40. Eine schöne rothe Farbe zu dem Angesicht.

℞. Des schönen Brasilien-Holtzes zu Pulver gemacht eine Untze/ darüber giesse des allerstärckſten destillirten Essigs 2. quer Finger hoch/ und lasset es 24. Stunden auf gelinder Wärme stehen/ und weichen/ darnach setzet man ihme zu zwey ℔. Wasser/ und lässet es biß auf den dritten Theil einkochen. So nun solches geschehen / so thut man ½. Viertel pulverisirten Allaun / und 1. Loth in gar kleine Stücklein zerschnittenen Fischlein darzu / wann solches zergangen / seyhet man es durch / und thut es in eine Flasche / und verwahr es auf das beste. Diese Tinctur gebrauchet man nun folgender Gestalt: Man nimbt einen Pensel netzet solchen darinnen / und trägt es auf die Backen und Lippen / und breitet es hernach mit einem Finger darauf aus.

## 41. Eine andere dergleichen Lippen-Tinctur.

℞. Zart gefeylten schönen rothen Sandel 1. Untze / giesset des besten destillirten Essigs 2. ℔.

lässet es biß auf den dritten Theil einsieden / und thut hernach eine Messerspitze voll pulverisirten Alaun / und 2. Löffel voll Rosen-Wasser / darinnen Gummi-Trachant zergangen ist / darzu / seyhet es dadurch / und verwahret es in einer Flaschen / gebrauchet es dann wie vorher gehende.

## 42. Noch eine andere dergleichen rothe Lippen-Tinctur.

℞. Orcanette und Gummi-Lacca jedes 1. qu. giesset darauff eine genugsame Menge Citronen-Safftes / in einem kleinen glasurten irdenen Topffe; lässet es eine Nacht auf warmer Aschen weichen / thut hernach ½. ℔. Rosen-Wasser darzu / und lässet drey Theil einkochen / seyhet es durch / verwahret und brauchet es dann wie vorhergehende.

## 43. Der schönen wohlriechenden Benzoe-Spiritus.

℞. Schönen weissen Benzoe 2. Unzen / guten rectificirten Spiritus Vini 16. Unzen / giesse solchen auf die Benzoe, rühre es so offt / biß daß sich die Benzoe solviret hat / hernach seyhe es durch / und hebe es zum Gebrauch auf / es wird gleichfalls äusserlich wider alle Unreinigkeiten und fettige Flecken des Gesichts gebrauchet.

## 44. Sonderlicher Balsam wider die Pocken-Gruben.

℞. Waldschnecken mit ihren Häussern / zerstosse sie gantz subtil / mit gleich-viel Zucker / und etwas

etwas süsses Mandel-Oel / rühre es alles zusammen zu einem Balsam.

Dieser Balsam wird gebrauchet so bald die Pocken vergangen / darmit die Oerter / wo die Pocken gestanden / bestrichen.

### 45. Bleyweiß-Tinctur.

℞. Pulverisirt Venedisches Bleyweiß 4. Unz / Campher 1. Loth / des in Keller geflossenen Weinstein Oel 3. Unzen / destillirten Essig 16. Unzen / alles in dem Essig maceriret / und zergehen lassen / durchgeseyhet / und zum Gebrauch aufgehaben. Ausser daß es in Unreinigkeiten der Haut gebrauchet wird / ist es sehr bewährt in der Rose.

### 46. Fürtrefflich / wohlriechendes Hand-Pulver / so überaus schön weisse zarte und glatte Hände machet.

℞. Ausgepreßter süsser und bitterer Mandeln jedes 4. Unzen / Bohnen-Mehl 2. Loth / schön weisses Reiß-Mehl 3. Loth / gemahlener Florentiner Veylwurtz 3. Loth / weiß getrockneter Rosenblätter / Benzoe jedes 1½. Loth / schönes weisses Salis Tartari, weisser præparirter Kreyden / Præparirt gebrandt weiß Helffenbein / frischen Wolrath / jedes 1. Unz / Rhodiser Holtz-Oel 1 ℈. Negelein Oel / Citronen-Oel / und Lavendel-Oel jedes 1. ℈. vermische alles auf das zarteste pulverisiret unter einander / und verwahre es mit gewirstem Papier und doppelten blossem verbundenem Zucker-Glas auf das beste.

Dieses Pulver macht gar schöne / weisse zarte und glatte Hände / so man sich offt darmit wäschet und reibet.

## 47. Ein anders dergleichen Hand-Pulver.

Nimb guter Mandel-Kleyen / die man bekommet / so man Mandel-Oel machet / ½. ℔. pulverisirter Venedischer Seiffen ¼. ℔. zart pulverisirter Citronenschalen / Florentiner Veylwurtz / zart pulverisirter Perlen-Mutter / Magisterij Saturni, præparirter Speckkreyden eines jeden 2. Loth / Salis Tartari 3. Loth / Citronen-Oel / Pomerantzen-Oel jedes 1. qu. vermisch es alles auf das subtileste unter einander / darmit verfahre wie in vorhergehendem gedacht.

## 48. Eine Salbe wider aufgerissene Hände.

Nehmet schönen Waizen / leget ihn auf einen Teller / lasset ein Feuer-Schauffel über dem Feuer glühend werden / leget sie hernach über den Waizen / doch daß sie denselben nicht anrühren / so gehet ein Oel heraus / dessen sammlet man nun nach genügen. Von solchem nimbt man nun 2. Unzen / schön reines Hünerfett 6. Unzen / Nuß-Oel 1. Unzen / vermischet alles unter einander / und seyhet es in ein rein Geschirrlein / über das Feuer darein ein wenig Rosen-Wasser ist / lässet es erkalten / nimbt hernach die Salbe oben ab / stösset sie in einem reinen Mörsel / und vermischet 2. oder 3. Tropffen Negelein-Oel darunter / verwahrt es alsdann auf das beste. Mit dieser Salbe bestreichet man Abends und Morgends die

Hände /

Hände / so wohl / auch die Handschuhe darmit ꝛc.

## 49. Noch eine schöne Pomade / schöne weisse und glatte Hände zu machen.

Rx. Schön reines Hirschen-Unschlit oder das Unschlit von den Nieren von den jungen Geißlein 2. Pfund / Speck oder Schmeer von einem verschnittenen Säulein ℔j. Reiniget die Feisten alle wohl von den Häutlein und Aederlein / und waschet es mit weissem Wein / seyhet es durch ein leinenes Tuch / und drucket es aus / daß der Wein von der Feisten komme / thut die Feisten in einen verglästen Hafen / der halb voll Regen-Wasser seye / darzu leget gestossene Negelein und Muscaten-Nüß / jedes 1. Loth Spicanarden-Oel 4. gr. geschälter und in Stücken zerschnittener Porsdörffer-Aepffel / lasset es wohl verdeckt bey sanfftem Kohl-Feuer sieden / vermische und rühre es mit einem saubern Höltzlein wohl unter einander so lange / biß das Rosen-Wasser bey nahe aller versotten ist / dann lasset es durch ein neu leinen Tüchlein in einen mit Rosen-Wasser besprengten Hafen zwingē / dañ thut weiter darzu süß-Mandel-Oel 12. Loth / weiß zerschnitten Wachs 8. Loth / lasset es auf das neue miteinander zergehen / seyhet es wieder durch ein leinen Tuch in einen mit Rosen-Wassen besprengten Topff / und reibet es so lange unter einander / biß Schnee-weiß wird / dann verwahret es in einem sondern Porcellanen Geschirr / auf das beste / das machet linde weisse Hände / und vertreibet alle Krätze und Raude.

### 50. Ein fürtrefflich wohlriechende Pomade für das Frauenzimmer.

℞. Frisches Schmeer von einem Barge 2. Pf. Schweinen Fett 6. Pfund/ wohlriechender Porsdörffer-Aepffel 4. Dutzent/ der besten Florentiner Veylwurtz geschnitten 2. Untzen/ frischer klein zerschnittener Rosen 2. Pfund/ koche alles mit einander biß zur Consumption der Feuchtigkeit/ alsdann colire und exprimire es in dem ausgepressten Fette/ lasse zergehen weiß Wachs ½. Pf. wann es kalt worden/ so thue darzu in brennenden Rosen-Geist aufgelösten/ Storax Calam. und Benzoe q. p. destillirt Zimmet-Oel 2. ℈. Negelein-Oel/ Muscaten-Nuß-Oel jedes 1. qu. Lavendel-Oel 2. ℈. Rhodiserholtz-Oel 1. qu. Pomeranzen- und Citronen-Oel jedes 2. ℈. ausgepresst Muscaten-Nuß-Oel 1. Loth/ rühre und vermische es wohl unter einander zu einer weissen Salbe.

### 51. Eine rothe Pomade vor die Lefftzen für das Frauen-Zimmer.

℞. Der obigen weissen Pomade 2. qu. rother Ochsenzungen-Wurtzel so viel als vonnöthen/ lasse es in einem vermachten Geschirr ebulliren biß sie fein roth geworden/ colire die Salbe/ und thue darzu destillirt Negelein-Oel 6. Tropffen/ Zimmet-Oel 4. Tropfen/ Citronen ½. ℈. Bisam/ Ambra jedes 2. gr. mache eine Salbe daraus. Wann dieses zerschmoltzen ist/ rühre es umb/ biß es kalt worden/ thue es in das Wasser. Man muß alle Tage aber frisches Wasser daran

an thun. Diese Salbe streichet man an / wann man in die Sonne gehen will.

## 52. Eine Salbe zu den Runtzeln im Angesicht.

℞. Des Safftes von weissen Lilien-Wurtzeln / und des besten reinesten Hönigs eines jeden 8. Loth / geschmoltzen weiß Wachs 4. Loth / vermische dieses alles wohl unter einander zu einer Salben / damit bestreichet man sich alle Abend / und trocknet sich nur des Morgends ab / mit einem leinen Tüchlein.

## 53. Eine Salbe wider die Sommersprossen und röthlichten Flecken.

℞. Eine frische Rinds-Galle des durch die Glocken auf Chymische Art zubereiteten Spiritus Sulphuris, gebrannten Schwamm / reinen Hammel-Talcks eines so viel als des andern / vermische alles unter einander zu einer Salben / diese streichet man des Abends / wann man sich zu Bette leget / auf die Sommersprossen und Flecken / und wäschet sich des Morgends mit Erdbeer-Wasser wieder ab.

## 54. Eine Salbe wider den Brand / der Sonnen und der Kälte.

Man nehme saubere Stuck-Wurtze / schäle sie ab / zerstosse und lasse sie mit süssem Mandel-Oel kochen / wann sie wohl gekochet ist / so vermischet man über dem Feuer gleichsam so viel neu weisses Wachs / darunter ein wenig Kandel-Zucker / und

und thut zu einer jedwedern Unze dieser Salben 20. gr. Campher / seyhet es durch / und verwahret es wohl in einem Glase. Wann man diese Salbe gebrauchen will / muß man sie in der flachen Hand mit ein wenig Speichel zerreiben / und so dann auf das Gesichte streichen. Sie nimbt weg den Brand / und verwahret / daß er nicht schade / wann man sich darmit bewahret.

## 5. Eine fürtreffliche Pomade oder Salbe zur das Frauen-Zimmer / zu den aufgerissenen Lippen und Händen.

℞. Reines unverfälschtes Hirschen-Unschlet / oder Rehe-Bock-Talck 6 Unzen / frisch Schweinen Schmeer 4. Unzen / zerschneidet gemeldte Feistigkeiten in Stücken / und wäschet sie fünff oder sechsmaln nacheinander mit blancken Wein / hernach drucket sie so lange und starck aus / biß der Wein aller darvon abgetropffet ist / darauf lasse sie in einem neuen Irrdenen Geschirr schmeltzen / und thue darzu in kleine Stücklein zerschnittene Veylwurtz 1. Loth / Muscaten-Nuß 2. gr. zwey oder drey geschelten und in Stücken zerschnittene Porsdörffer-Aepffel / weiß Wachs 1. Unz / des besten Rosen-Wassers 1. Pfund / Gewürtz-Negelein-Wasser 1. Loth / lasse alles mit einander bey gelindem Feuer zergehen und zerschmeltzen / folgends ohngefehr eine halbe Stunde kochen / darnach seyhe es durch ein rein leinen Tuch in eine saubere Schale / darinnen ein gutes wohlriechendes Engel- oder Damascener Wasser

ser ist. Lasse es mit einander erkalten / nimb hernach die Salbe oben herab / zerstosse solche in einem marmorsteinernen Mörsel / und vermische 4. Loth destillirtes Wachs-Oel darunter. Darvon kan man alle Abends / so man schlaffen gehet / ein wenig auf die Lippen streichen / und die Hände Morgends und Abends darmit schmieren. NB. Man muß so lange die Hände in kein Wasser bringen / noch selbige mit Wasser benetzen / biß so lange sie vollkömmlich geheylet sind. Diese Pomade wird in Franckreich vom FrauenZimmer sehr hoch gehalten.

### 56. Eine fürtreffliche Salbe für das Frauen-Zimmer / wider die schwartzen / weissen rothen und grünlechten Flecken des Angesichtes.

℞. Des besten durchläuterten frisch-ausgepreßten Citronen-Safftes / das Weisse von frischen neugelegten Eyern / eines so viel als des andern / giesse es zusammen / und klopffe es auf das beste unter einander / dann thue es mit einem weissen Hennen-Fette in ein reines Geschirr / setze es über das Feuer / rühre es so lange umb / biß es zu einer Salben worden / diese muß man alle Abend aufstreichen / und so lange darmit anhalten / biß obgemeldte Flecken vergangen sind.

### 57. Eine fürtreffliche Salbe für das Frauen-Zimmer / wider die Runtzeln im Angesicht.

℞. Sechs frischer neugelegter Eyer / lasse sie hart sieden / und nimb die Dottern heraus / alsdann

dann nimm der besten Myrrhen / und gepulverten weissen Canden-Zucker / zerreibe es auf einem Reibestein auf das subtilste/thue solche Mixtur in die ausgenommene Eyer / daraus die Dottern genommen worden / füge die Eyer wieder zusammen/ und lege sie auf Teller an das Feuer / so wird eine Feuchtigkeit heraus fliessen / welche man mit einer Unze reinen schweinen Schmeer vermischen/ und dann in einem beinern Büchslein aufbehalten/ und zum Gebrauch bey sich tragen kan. Dieses Sälblein streichet man des Abends und Morgends auf/ lässet es trocken werden/ und alsdann treuget man sich ab.

### 58. Eine Salbe für das Frauen-Zimmer/ wider den Sonnen-Brand.

℞. Reines Nuß-Oels 8. Loth / waschet und reiniget es etliche malen mit guten wohlriechenden Rosen-oder Engel-Wasser / und setze da Oel in einem irrdenen Geschirr über das Feuer / mit einer Unzen in Stucken zerschnittenen weissen Wachs.

## Von allerhand schönen Schminck-Sachen für das Frauen-Zimmer.

### 59. Eine fürtreffliche Pomade / damit man schöne / weisse und glatte Hände machen kan.

Man nimbt schön weisses Hirschen-Unschlit/ oder junger Ziegen-Netzlein/ oder das Unschlit von den Nieren der jungen Geißlein 2. ℔. Speck von dem Hals eines verschnittenen Säuleins 2. ℔.

Diese

Diese beyde Feiste reiniget man von allen Häutlein und Aederlein auf das beste / und waschet es mit weissen Wein auf das reineste / seyhet es durch ein sauber leinen Tuch / und drucket es aus / daß aller Wein wieder von der Feiste kommet / dann nimmt man einen verglasurten Hafen / fülle den halb voll des besten Rosen-Wassers / thut besagte Feiste darein / nebenst zart-pulverisirten Negelein 1. Loth / feinen Zimmet / Muscaten-Blüh und Nuß / Benzoe und Storax / eines jeden auch 1. Loth / Citronen- und Pomerantzen-Oels eines jeden 2. Loth / vermische alles untereinander / und lasset es in einen verdeckten Hafen bey einem gar gelinden Kohlfeuerlein sieden / rühret es zuweilen mit einem saubern und reinen Höltzlein um / damit sich alles auf das beste untereinander vermische. Wann du nun siehest / daß sich das Rosen-Wasser meinstens versotten / so nimm den Hafen von dem Feuer / und seyhe besagte Feiste durch ein reines Tuch / in ein anderes sauberes Geschirr / welches auch mit Rosen-Wasser besprenget oder genetzet seyn solle / drucke aber im Durchseihen das Tüchlein nicht aus / dann thue darzu frisch süsses Mandel-Oel 12. Loth / dünn zerschnittnes weisses Wachs 8. Loth / und lasse es wieder untereinander bey gelindem Feuer zerschleichen und zerschmeltzen / dann seyhe es wieder auf das neue durch ein rein Tüchlein / in ein mit Rosen-Wasser genetztes Geschirr / dann wasche es mit Rosen-Wasser so lange / biß es schön Schnee-weiß wird / alsdann verwahre sie in einer reinen zinnern oder silbernen Büchsen auf das Beste / diese Pomaden machet dann schöne / linde und

weisse

weisse Hände / vertreibt auch alle Kretz und Raude.

## 60. Eine andere Pomade/ mit welcher man auch schöne weisse und glatte Hände machen kan.

℞. Schön reines ausgelassenes Hirschen-Unschlit 1. Pfund / schabet es sehr dünn / thue solches in ein sauber Geschirr/giesse Knäblein Urin darauf/ lasse es 24. Stunden stehen/dann giesse solchen ab/ uñ frischen wieder darauf/und lasse es abermal 24. Stunde also stehen / dann wieder abgegossen/und solches continuire 8. Tage lang / dann giesse guten alten wohlriechenden Rhein-Wein darüber / lasse es aber 8. Tage lang also stehen / dann den Wein wieder ab/ und gutes Rosen-Wasser darauf gegossen/und abermal 8. Tage lang also stehen und beitzen lassen / dann nimmt man 2. ℔. gereinigten und klein zerschnittenen Rheinberger Speck und 1. ℔. rein ausgelassenes Ziegen-Fett / lasset es untereinander in einem saubern reinen Geschirr/bey gelinden Kohl-Feuerlein zergehen/ rühret darunter 1. Pfund des besten unverfälschten Venetianischen Bleyweisses / und in einem wohlriechenden Jeßmin-Oel aufgelösten Campphers 2. Loth / Pomerantzen-Oel 1. Loth/ Citronen-Oel 1. Loth/ wann man nun siehet/daß sich alles untereinander vermischet hat/ so giesset man es auf ein kalt Wasser / wann es nun gestanden / hebt man es herab / rühret es wohl unter einander / biß es recht schön und weiß wird / damit salbet man die Hände/ so machet solche schön glatt/ weiß und zart.

61. Noch

61. Noch eine andere Pomade damit man rauhe Hände wieder schön weiß und glatt machen kan.

Man nimmt schön reines und hüpsch ausgelassenes Hirschen-Unschlit / so viel man selbsten will / zerschneidet solches klein / giest daran guten alten Rhein-Wein / so viel daß man es eine gute halbe Stunde darmit sieden möge / alsdann nimbt man gut Rosen-Spick / Lavendel- oder Pomerantzen-Blüh-Wasser eines jeden nach Genügen / thut es zusammen in ein rein Geschirr / und giesset das zerlassene Hirschen-Unschlit darein / rühret es so lange um / biß das Unschlit schön weiß wird; wann man nun siehet / daß es gestanden / so nimbt man es aus dem Wasser heraus / thut es in einen steinern Mörsel / und zerstösset oder treibet es auf das beste / so wird es noch schöner und weisser / denn thut man ein wenig zerstossenen Campher darunter / reibet und zerstösset es noch länger untereinander / endlichen thut man es in ein reines Zucker-Glaß / giest guten Wein-Brandwein einen guten Theil daran / setzet es Sommers-Zeit in die Sonne / im Winter aber hinter einen warmen Ofen / 14. Tage lang / rühret es aber inzwischen wohl um / und so man siehet / daß der Spiritus Vini ausgerochen / giesset man frischen nach / endlichen nimbt man die Salbe und verwahret es auf das best / darmit salbet man die Hände / oder wo man sonsten rauh ist / Abends und Morgends bey gelinder Wärme / so erlanget man schöne glatte und weisse Hände.

## 62. Eine Massa, schöne weisse Hände zu machen.

℞. Geschelter süsser Mandeln ℔ij. gemahlner Veylwurtz 2. Loth/ Pimper-Nüßlein ein viertel Pfund/ Wallrath 2. Loth. Zerstosse alles untereinander zu einer Massam, biß es wie ein Teig wird / vermische darunter des ausgepresten Oels/ von den vier kühlenden Saamen/ und von zwey neugelegten Eyern den Dotter / lasse es zusammen in einem reinen messingen Pfännlein/mit einem halben Nösel des besten Rosen-Wassers mit stetigem Umrühren einer saubern Spatel aufwallen/ rühre es mit dem Spatel so lange um / biß der Taig nicht mehr an dem Pfännlein anklebet/ dann verwahre es in einer Porcellanen-Büchsen/ darmit muß man Morgends und Abends die Hände fleissig reiben / so werden sie schön und glatt.

## 63. Noch eine andere dergleichen Massa zu den Händen.

℞. Abgeschelter bitterer Mandeln 1. Pfund/ zerreibe solche in einem saubern Geschirr auf das beste / hernach thue darzu des schönsten venedischen Bleyweises 2. Loth / des schönsten Krafft-Mehls 1. Loth / die Dottern von vier frischen neugelegten Eyern/ vermische alles wohl untereinander / lasse es zusammen in einem reinen messingen Pfännlein mit ein halb Pfund guten Spiritus Vini, auf vorhergehende Art/ kochen / verwahre es alsdann auch auf das beste. Wann man nun

solche gebrauchen will / so nimmt man einer welschen Nuß groß darvon heraus / und reibt die Hände darmit / und nimbt darbey einen Mund voll Wasser oder Wein / das spritzet man auf die Hände / und trocknet sie hernach mit einem saubern leinen Tuch wieder ab.

## 64. Noch eine andere dergleichen Hand-Massa.

℞. Abgeschelter Mandeln 1. Pfund / zerstosse solche auf das kleineste / vermische darzu Venedisch Bleyweiß / Florent. Veylwurtz / Krafft-Mehl jedes 1. Unz / frisch gemolckner Ziegen-Milch ein viertel Pfund / süß Mandel-Oel 4. L. der Krumen von einem kleinen Weitzen-Brod 2. Loth / von zwey frischgelegten Eyern die Dottern / vermische alles auf das beste untereinander / verfahre damit wie mit vorhergehenden / damit muß man Morgens und Abends die Hände wohl reiben.

## 65. Eine gute Salbe zu dem Angesicht und Händen.

℞. Frischer wohl-ausgewaschener Mayen-Butter / wohl-ausgewaschenen Venetianischen Terpentins jeden 1. Pfund / von 6. frischen Citronen den ausgepresten Safft / vermische es wohl untereinander / setze es in einem neuen verglasurten Hafen mit 4. Unzen Rosen-Wasser / zu einem gelinden Kohlfeuer / laß so lange kochen / biß der Terpentin gekocht / und das Rosen-Wasser ausgedämpffet / welches zu ersehen / wann man einen

Tropffen låsset kalt werden/ wann derselbe nicht an den Fingern anklebt / so ist er gekocht / man muß aber mit einer Spatel so lange umrůhren / biß die Salbe erkuhlet / wer will / kan es mit einem guten Engel-oder Rosen-Wasser schön wohlriechend machen / dann Morgends und Abends die Hånde darmit reiben.

## 66. Die fürtreffliche Schminck-Salbe aus der Mayen-Butter/ für das Frauen-Zimmer zu bereiten.

℞. 2. Pfund gantz frischer Mayen-Butter/ die fetteste/ als immer zu bekommen / thue es in ein serpentin steinern Geschirr / so wie ein Napf formirt seyn solle / setze sie an die Sonne / wo sie fast den gantzen Tag hinscheinet/ und wo auch keine Unreinigkeit hinfallen kan / wann die Butter zerflossen / so giesse destillirtes Wegbreit-Wasser darauf / und rühre es mit einer hôltzernen Spatel wohl untereinander / wann nun die Sonne das Wasser verzehret hat / so giesset man anderes darauf / und rühret es tåglichen bey 5. oder 6malen wohl um / und dieses thut man so offt und viel/ biß die Butter so schön weiß worden/ als ein Schnee; wann die Sonne nicht heiß genug ist in dem May/ muß man im Junio darmit anhalten / biß zur Vollkommenheit/ in den letzten Tagen giesset man ein gutes Engel-Damascener-Pomerantzen-Blüh-oder Rosen-Wasser darauf / der Salben einen guten Geruch zu geben. Sie hålt sich also viel Jahr lang/ gantz unverdorben/ absonderlichen so man es fleissig verwahret.

Sie dienet fürtrefflich wohl / das Gesicht gantz weiß und wohlgestalt zu unterhalten / man muß sie des Abends aufstreichen / und des Morgens mit einem zarten neuen hänffenen Tuch wieder abtreugen und abwischen.

## 67. Fürtreffliche Pomada / für das Frauen-Zimmer so schön weiß und zarte Angesichter machet.

℞. Ein gantzes Dutzend schöner Renetten- oder Porsdörffer-Aepffel / schälet solche auf das säuberste / und nehmt das mittlere Kern-Häußlein heraus / dann lässet man sie mit Rosen-Wasser in einem neuen verglasurten Topfe kochen / thut darzu des besten Zimmet-Wassers / mit Rosen-Wasser gemachten Negelein-Wassers eines jeden 2. Loth / eine Hand voll der besten Gipfel und Blumen von Lavendel / 4. Pfund schönen saubern Schmeers das gar weiß und in Stücken zerschnitten / auch von allen Unrath und Aederlein wohlgesäubert / lasset alles miteinander 4. Stunden lang bey gelindem Feuer kochen / zu letzt thut man ein halb Pfund klein zerschnitten und gehackt darunter / rühret alles eine viertel Stund lang um / würff darvon ein Tröpflein oder zwey auf das Feuer / wann es nun kein Geräusche giebt / ist die Salbe fertig / wo nicht / so muß man es so lange fort kochen / biß das Wasser gantz und gar verzehret ist / hernach muß man es durch einen Durchschlag in ein neu rein irrden Gefässe / in welchem 2. Pfund Rosen-Wasser sind / durchseyhen. Wann solche erkaltet / so nimmt man die Salbe / mit ei-

nen Löffel heraus / stösset und mischet sie / wie von andern dergleichen Pomaden oder Salben gedacht worden / diese Salbe ist nun ausbündig gut zu allen Angesichtern/und wird Abends und Morgends gebrauchet.

### 68. Ein anderes köstliches Sälblein/wormit das Gesicht schön frisch und glatt zu machen/und zu erhalten.

℞. Frischer Mayen-Butter / rindern Talck/ jedes ℔j. lasset es miteinander schmeltzen in einem Topf/ mit einen halbem Nösel Rosen-Wasser / hernach seyhet man es durch ein leinen Tuch in einen andern Topf / darinnen ein halb Nösel Rosen-Wasser ist / so alles kalt worden/ muß man es mit einen silbernen Löffel abnehmen / in einen steinern Mörsel thun/ und mit 6. Untzen reinen unverfälschten zart-abgeriebenen Venetianischen Bleyweiß/so etlichemale zuvor mit Rosen-Wasser wolgewaschen/ und wieder in der Sonnen getrocknet/ auf das zarteste aber pulverisirt / wohl untereinder vermischen / alsdann in ein sauber reines Geschirr thun / und darmit es sich desto besser halten mag/ oben zart-pulverisirten Zucker darüber streuen / und also auf das beste verwahren. Diese Butter gebrauchet man Morgends und Abends/ undnachdem man sie eine Stunde lang aufgestrichen/ kan man sie wieder abtrocknen.

### 69. Eine andere fürtreffliche Pomada / das Gesicht auf das beste und schönste zuerhalten/ so wider die Pocken-Narben sehr gut bewährt ist.

Man nimbt guten fetten Speckes / von dem

Halse eines Barck-Schweins 2. ℔. schabet solchen mit einem scharff-schneidenden höltzernen Messer auf das kleineste / und nimbt alle kleine Fäserlein und Häutlein darvon. Ferner nimbt man ein halb Pfund gleichfalls von allen Häutlein gereinigten schweinen Schmeers / und zerschneidet solches auch in kleine Stücklein / weichet man es neun Tage in fliessenden Wasser ein / und arbeitet es mit den Händen wohl durch / so man selbigen frisches Wasser giebet / dann lässet man es in einem halben Pfund Wegbreit- und ein halben Pf. Rosen-Wasser / in einem irrdnen Gefäß zergehen und zerschmeltzen / mit Hinzuthuung zweyer Löffel voll guten Zimmet-Wassers / und dreyen Löffel voll guten Gewürtz-Negelein Wassers / einer schönen frischen in kleine Stücklein zerschnittenen Citronen und Pomerantzen / und in einem steinern Mörsner zerstossenen / zuvor aber sauber geschelten und von ihrem Kern-Häußlein gereinigten Porsdörffer-Aepffeln in kleine Stücklein zerschnittner Florent. Veylwurtz 4. Loth / decket den Topf wohl zu / und lasset es alles miteinander 24. Stunden in laulichten Balneo weichen / dann lässet man das Wasser in dem Balneo sieden / also / daß das jenige / was in dem Topfe ist / auch kochen / alsdann muß man es nach und nach mit einem höltzernen Spatel umrühren / und so man vermercket / daß das Wegbreit- und Rosen-Wasser fast oder gar verzehret ist / so muß man das Gefässe von dem Feuer abnehmen / und durch ein rein leinen Tuch seyhen / (das etwas dicke ist) in ein irrden Geschirr / worinnen auch ein halb Nösel Rosen-Wasser

seyn solle. Darauf muß man es erkalten lassen/ und das auf dem Wasser schwimmende Fette mit einem silbernen Löffel sauber abnehmen/ und auf das neue in einem irrdenen Gefäß auf das Feuer setzen/ und 6. Untzen frisches und ohne Feuer zubereitetes süsses Mandel-Oel darzu thun/ auf das beste untereinander vermischen/ und so es wohl mit einander zerschmoltzen/ die Fettigkeit rein abnehmen/ und so lange untereinander rühren/ biß es zusammen erkaltet/ dann kan man solche in einem steinern Mörsner zerstossen/ biß die Pomade schön weiß worden/ nach solchen kan man sie in einem saubern irrdenen Gefässe an einen temperirten Ort stellen/ eines queren Fingers hoch fliessend Wasser darauf giessen/ und solches von zwey zu zweyen Tagen verändern.

## NB. NB.

Es ist wohl zu mercken/ daß alle Pomadien oder Sälblein/ sehr eigentlich und sauber wollen bereitet seyn/ wann man sie aufheben will/ und wann kein Oel darzu genommen wird/ muß man Zucker darauf streuen/ wie allbereit gesagt worden/ und die/ wo Oel darzu kommet/ muß man ein gut Wasser als Rosen-Wegbreit-weiß Lilien- oder Erdbeer-Wasser giessen/ und also auf das beste verwahren.

Dieses Sälblein unterhält das Gesicht/ und machet es weiß/ es ist gut für magere Personen/ vertreibet die Röthe der Backen/ zertheilet die Hitz-Blattern/ so in dem Angesicht sich ereignen/ man muß es des Abends und Morgens gebrauchen.

## 70. Ein andere Salbe / das Gesicht wohlgestalt zu machen / welche die Rauhigkeit / so von der Sonnen herkommt weg nimmt.

℞. Frischer Mäyen-Butter / Rehe-Böcklein-Fett / Böckin-Talck / Salbe von Hämmel-Füssen / eines jeden 3. Unz / lasse alles in einem irrdenen Tiegel zerschmeltzen / mit dem destillirten Kürbis- und Nachtschatten-Wasser / eines jeden ℔ß. lasse es eine Stunde kochen / zuletzt thue darzu destillirt Wurtznägelein-Wasser / 2. Löffel voll / des besten Zimmnetwassers 3. Löffel voll / dann mus man darauff mit einander durch seyhen / und dann / wie obgesagt nach der Erkaltung in einen saubern Marmelsteinern Mörßner zerstossen / und dann auff das beste verwahren.

Mit solcher Salbe kan man des Morgens bey dem Feuer das Gesichte darmit bestreichen / und eine halbe Stunde unabgetrocknet darauff stehen lassen / dann sauber wieder abgetrocknet.

# Von allerhand wohlriechenden Seyffen.

## 71. Fürtreffliche weisse Bisam-Seyffe.

Man nimbt schöner weisser wohlgedörrter Venedischer Seyffen / so viel man will / schabt solche mit einen saubern dünnen Messerlein / auff das dünneste als man kan / lässet dañ solche zwischẽ zwey Papieren wohl dürre werden / daß man es zwischen den Händen / zu einem subtilen Pulver zerreiben

kan / dann knettet man solche mit einem guten wohlriechenden Engel-Wasser zu einer Massam, thut solche in ein Zucker-Glas / verbindet es mit Blasen / und Papier auf das beste / setzet es dann 8. Tage lang an die Sonnen / alsdann vermischet man folgende Milch aus Mahaleb / mit 16. gran Bisam / 10. gran Zibeth / und 1. Loth auf das zarteste pulverisirten Benzoe darunter / und formiret Ballen daraus / die lässet man dann in wohl verbundenen Gläsern erharten / verwahret es alsdann mit Bisamirter-Baumwollen / in saubern Schachteln auff das beste.

### Obbesagte Mahaleb-Milch.

Man nimbt Mahaleb q. p. stösset solche in einen gläsernen Mörsel / mit guten wohlriechenden Rosen-Wasser so lange / biß es wie eine Brühe wird / dann drucket man solche durch ein rein leinen Tuch / zwischen zwey Tellern aus / was in dem Tüchlein bleibet / zerstösset man auff das neue mit Rosen-Wasser / und solches so lange weilen es Milch giebt.

### 72. Wohlriechende Damascener Bisam-Seyffen zu machen.

℞. Der allerbesten Venedischen Seyffen / ℔j. schabt und bereitet solche wie oben / dann nimbt man der feinesten Zimmet / Muscatennus / Nägelein / Storax Calamitæ, jedes 1. Loth Paradys-Holtz / Veylwurtz / Benzoe jedes ein halb Loth / alles auff das subtileste pulverisirt / vermische ferner darunter Cyprisch wohlriechendes Pulver 2. Loth / Bisam und Zibeth / jedes 8. gr. macht es dann mit guten Rosen- oder Engel-Wasser zu einer

einer Massam, thut es in ein rein Zucker-Glas/ verbindet solches auff das beste/ und setzet es 40. Tage lang an die Sonne/ dann formiret man Ballen daraus/ und behält sie in einem Lädlein zwischen Baumwollen.

## 73. Weisse wohlriechene Seyffen zu machen.

Man nimbt guter gedörrter Venedischer Seyffe/ so viel mau will/ schabt solche auff das dünneste/ thut solches 6. Tage lang an die Sonnen/ darnach vermischt man darunter ℔j. Rosenwasser/ stöst es alles wohl unter einander/ thut es dann in ein Glas/ und lässet auff warmer Aschen das Rosenwasser etwas abdämpffen/ vermischet ferner darunter der besten zarten pulverisirten Florent. Veylwurtz 4. Unz/ Stärckmehl 6. Unzen/ weiß Sandel 2. Unzen/ Storax liquida 1. Unz/ Spicköl 1. Unz/ vermischt alles wohl durcheinander/ so es kalt worden/ so formiret man Ballen oder Kugeln daraus.

## 74. Wohlriechende Bart-Seyffe.

Man nimbt obiger pulverisirter Seyffen/ so viel man will/ giest Rosenwasser darauff/ stellet es an die Sonne/ alsdann vermischet man zart pulverisirten Benzoe, zart gefeylt Rosenholtz/ und subtil gemahlner Florent. Veylwurtz/ und etwas Bisam darunter/ formiret dann Kugeln oder Ballen daraus.

## 75. Gute Zibeth-Seyffen.

Man nimbt auff das dünneste geschabter zwischen zwey Papieren gedörrter/ und pulverisirter Vene-

Venedischer Seyffen/ so viel man will/ giest Rosenwasser daran/ dann solviret man Zibeth und Bisam/ so viel man will/ in guten Rosen-Geist/ thut es unter das Rosenwasser/ und macht mit der Seyffen eine Massam, und formiret Kugeln oder Ballen daraus.

## 76. Eine gute Seyffe von mancherley Stucken.

℞. Alaun 3. Theil / ungelöschten Kalch 1. Theil/ starcker Laugen 3. Maas / Baumöl 1. Maas / vermischt es unter einander/ thut Eyerklar darunter / ein Schüssel voll Ammelmehl / Vitriol 2. Loth / vermischt es ohne Unterlaß 3. Stunde lang nach einander/ wann es einen gantzen Tag gestanden / so nimb die Seyffen heraus / schneide sie in Stucken/und dörre sie an der Lufft/2. Tage lang/ so ist die Seyffe gerecht und gut / das Haupt darmit zu waschen.

## 77. Diese wohlriechende Damascener Seyffe.

Nimb guter alter klein pulverisirter Seyffen / h. p. siebe es durch ein Sieb/ thue darunter Florent. Veylwurtz / 8. Loth / weissen Sandel 6. Loth/ Mahaleb 4. Loth / Am̃elmehl 2. Loth/ alles gepülveret / und in ein Mörsel untereinander vermischt/ thue ferner darzu Storax liquidæ 2. Loth / Peruvianischen Balsam und Pomerantzenöl / ana q.p. stosse es wieder wohl untereinander/und mache mit Ammelmehl Ballen oder Kugeln daraus / dörre solche am Schatten/ und verwahre sie wohl.

Will man es noch wohlriechender haben.

So nimb Bisam 6. gr. Ambra 2. gr. Zibeth 4. gr. zerteibe es mit warmen Rosenwasser / oder Rosen-Geist / in einem gläsernen Mörsel / thue es unter obige mixtur.

78. Wohlriechende Rosen-Seyffe.

℞. Frisch gedörrter zart pulverisirter Rosen / vermische solche mit dem vierten Theil / subtil pulverisirter Veylwurtz / und dem 8ten Theil subtil pulverisirter Zimmet / vermischet es unter zart pulverisirter Venedischer Seyffen / mit etlichen gr. Bisam / mach es mit Rosenwasser zu einer Massam, formire Kugeln oder Ballen daraus.

79. Eine wohlriechende schwartze und harte Seyffen.

℞. Gedörrter und pulverisirter Seyffen / wie oben stehet / 10. Pfund / zart pulverisirter Nägelein 8. Loth / Muscatenblüh 4. Loth / Mahaleb / Cyperwurtz / gelben Sandel / Rosenholtz / Veylwurtz / ana 2. Loth / Storax liquida 4. Loth / Pomerantzen-Oel / q. s. stosse alles zu Pulver / und mache / wie obgesagt / Seyffen Ballen daraus / will man es aber noch wohlriechender haben / so mus man mit Rosenwasser solvirten Bisam darunter vermischen.

80. Andere wohlriechende und Cosmetische Seyffen-Kugeln.

℞. Venedischer Seyffen 2. Unz / Storax, lapid. medicament. jedes 2. qu. Florent. Veylwurtz 1. qu. Muscaten-Nus / Zimmet jedes ein halb qu.

weissen

weissen Sandel / 1. qu. Benzoe 2. Scrupel / Nägelein 1. Scrupel / Bisam 4. gr. vermische alles zusammen und mache Kugeln daraus.

## 81. Auff andere Art.

℞. Venedischer Seiffen 3. Loth / reinen Schwefel 1. qu. Bleyzucker ein halb qu. Stückwurtzel-Pulver 2. Scrupel / Weinsteinöl 1. qu. Storax ein halb qu. Rosenöls 6. Tropffen / alles zusammen gemischet / und in Kugeln formiret.

## 82. Noch auff eine andere Art.

℞. Venedischer Seyffen 2. Unz / solvire solche in 2. Unzen Citronen-Safft / thue darzu bitter Mandel- und Weinsteinöl / eines jeden 1. Unz / vermische es so lange unter einander / bis daß es als ein Sälblein wird / nach diesen thue pulverisirter Stückwurtzel / so viel als genug ist / pulverisirter Nägelein 2. Scrupel / Rhodiser-Holtz- und Pomerantzen-Oel / eines jeden 6. Tropffen darunter / vermische es unter einander zu einer Massam, und formire Kugeln daraus.

## 83. Ein weiche Neapolitanische Seyffe.

℞. Starcker Laugen / q. s. Cirnenbaum-Aschen 2. Theil / ungelöschten Kalch 1. Theil / vermische alles unter einander / mache eine solche starcke Laugen / daß ein Ey darauff schwimmen mag / nimb von dieser Laugen weiln es noch warm / 8. Maas auff das beste gereinigtes Hirschunschlet 1. Maas / vermische es durch einander ob einem Kohl-Feuer / jedoch daß nicht siedet / darnach thue es in ein weit verglasurtes Geschirr / setze es an die Sonne /

8. Ta-

8. Tage lang / rühre es täglich mit einem Stecken 4. oder 5. mahl umb / so ist die Seyffen gut und gerecht / je älter sie wird / je besser sie ist oder wird. Dann nimb daran q. v. knette es in ein Porcellanen-Geschirr / mit Rosenwasser / und mit Rosen-Geist / aufgelösten Bisam wol unter einander / und setze es wieder 8. Tage lang an die Sonnen / rühre es aber wieder wie zuvor täglich 4. oder 5. mahlen durcheinander / will es zu dicke werden / giesse mehrers Rosenwasser hernach / daß es fein weich bleibet / dann verwahre solche in einem wohl verbundenen Zucker-Glas auf das beste.

## 84. Noch eine andere wohlriechende Seyffen zu machen.

Nimb auff ℔j. guter pulverisirter Venedischer Seyffen / gemahlner Veylwurtz 2. Loth / gefeylt Rosenholtz 3. Loth / Zimmet / und Nägelein jedes 1. Loth / Storax Calam. Benzoës, jedes 2. qu. Spick-Oel 1. qu. Pomerantzen- und Citronenöl / jedes ein halb Loth / Bisam 1. Scrupel / Rosen- und Lavendel-Wasser / q. p. vermische alles auff das beste unter einander / zu einer Massam und formire Kugeln daraus.

## 85. Sehr wohlriechende Seyffen-Kugeln.

℞. Florent. Veylwurtz / des feinesten Stärck-Mehls / jedes dritthalb Unz / gelben Sandel / zart gefeylt Rhodiser- und Sassafraß-Holtz / jedes 1. qu. runder Cyperwurtz anderthalb qu. Citronenschalen 1. qu. Zimmet und Nägelein / jedes 3. qu.

Bi-

Bisam 5. gr. pulverisirter Venedischer Seyffen ℔j. Rhodiser-Holtzöl 1. Scrupel / Citronen- und Lavendelöl / jedes ein halb Scrupel / Bisam 4. gr. vermische es mit guten Engel-Wasser unter einander / zu einer Massam, und formire Seyffen- oder Barbier-Kugeln in selbst beliebiger Grösse daraus / dann lasse solche in wohlverbundenen Zuckergläsern an der Sonnen erharten / vergulde sie dann nach Belieben / und verwahre sie in bisamirter Baumwollen / in saubern Schachteln oder Lädlein auff das beste.

## 86. Sehr gute Hand-Seyffen.

℞. Der gemeinen Wasch-Seyffen / (die Venedische thut es nicht /) ℔j. schabe solche auf das dünneste / und lasse solche wohl dörre werden / daß man sie in einem Mörsner zart zerstossen kan / fege es durch ein enges Haarsieb / thue es dann in eine ziemliche Reine / die unten enger als oben ist / die Reine muß aber wohl groß seyn / alsdann giesse so viel des besten Rosen- oder Engel-Wassers darauff / daß die Seyffe nur angefeuchtet werde / dann wann man zuviel darauff geust / so wird die Seyffe verderbet / lasse es über Nacht so stehen / den andern Tag giesse Rosenwasser darauff / nach genügen / rühre es wohl bey 3. Stunden / daß die Reine gar voll wird / / wenn es so wol gerühret wird / so nimb süß Mandelöl 12. Löffelvoll / Campheröl 1. Loth / Terpentinöl 1. Loth / Sperma Cet, der klein zerrieben ist / ein halbes Loth / Zucker 2. Loth. Wann nun diese Stucke alle in der Seyffen seynd / so thue solche in ein messinges Becken / setze es auff ein

Kohl-

Kohlfeuer / laß sieden/man mus aber alleweile rühren / so lange es seud / wann nun die Seyffe gestehet / so ist es genug gesotten / probiere es dann auff einem zinnernẽ Teller/wann sich solche schön trocken von dem Teller abschälet / so ist es genug gesotten / wann es nun genug gesotten / so muß man es in einen höltzernen Model/der keinen Bodẽ hat giessen/ oder in ein Papiernes Gehäussel / darinnen lässet man es gestehen / schneidet hernach Täffelein nach Belieben daraus / diese Seyffe ist dann sehr trefflich zum Hände-Waschen/wer will/ mag auch ein qu. Nägelein / oder Pomerantzen-Oel darunter vermischen / so bekommt solche einen lieblichen Geruch.

## 87. Eine bewährte Seyffe für die Milben im Haar.

Man nimmt ℔j. der besten Venedischen Seyffen / die schabt und dörret man auff das beste und subtileste / daß es wie ein Mehl wird / darnach nimbt man ein Seydel gar schönes Hönig / das thut man in ein Becken / und setzet solches auff ein kleines Glütlein/lässet es nur warm werden/ rühret es ohne unterlaß/ bis gar weiß wird/hernach schüttet man das Seyffenpulver darein / und rühret es noch länger/ alsdann nimbt man eine gantze Ochsen-Galle / rühret es auch darein / auff die letzte aber nimbt man 1. Loth gar schönes Weinsteinöl / das schon weiß und lauter ist/ rühret es auch darein. Endlichen nimbt man solche herab / giest es in ein irrdenes mit Mandel-oder Jesminöl geschmiertes Schüsselein / lässet es ein paar Stunden stehen /

darnach zerschneidet man solche in selbstbeliebige Stücklein / so ist die Seyffe fertig / welche man dann in einem kühlen / und ja in keinem warmen Ort auffbehalten / und verwahren muß.

## 88. Ein fürtreffliche Seyffe/ das Angesicht darmit zu waschen.

Man nimbt der besten venedischen Seiffen 4. ℔. Venedischen Borrax 4. Loth/ weissen Candel-Zucker 8. Loth / weiß Lilienwurtzel / weiß Wurtzel jed. 6. Loth/ unzeitigen Trauben-Safft 8. Loth/ Bohnen-Blühsafft 2. Loth / Aluminis Saturni 4. Loth / Bisam / Ambra / und Zibeth / jedes ein halb qu. Spiritus Terebinthini 16. Loth/ Mandelöl 6. Loth / alles untereinander gemischet / und wohl unter einander zerstossen / und Kugeln oder Ballen daraus gemachet / vertreibet die Flecken unter dem Angesicht/ und andere Mähler.

## 89. Pulvis Cyprius violatus.

℞. Zart gemahlner Florent. Veylwurtz ℔ß. gemahlner Cyperwurtz 4. Loth / Citronenschalen/ Pomerantzenschalen jedes 3. Loth / Rosenblätter 2. Loth / Gummi/ Benzoe Storax Calam. jedes ein halb Loth / zart gefeylten gelben Sandel / Rhodiser-Holtz jedes anderthalb Loth / Bisam 16. gr. Ambergryß 1. qu. vermische alles auff das beste/ und subtileste pulverisirt unter einander.

## 90. Salbe wider die Sommer-Flecken.

℞. Campher 1. Loth/ solvire solchen in Rosen-Oel / weissen Weyrauch/ Venedisches Bleyweiß/ rother Myrrhen / lebendigen Schwefel jedes 3. qu.

qu. weisser Hennen-Fett / so viel als zu einer Salben vonnöthen / vermische es wohl unter einander.

## 91. Abwisch-Wasser / so ein schönes weisses Gesicht machet.

Nimb Weißwurtz / Stickwurtz / Narcissenwurtz / vermische es klein unter einander / thue es in ein Glas-Kolben / giesse darüber weisser Ziegen-Milch / Kühe Milch / eingeweichter weisser Semmel-Brosam / Erdbeer-Wasser / destillire es herüber / das herüber destillirte Wasser vermischet man mit so viel guten ungarischen Wasser / so hat man ein fürtreffliches Abwischwasser / so das Angesicht schön weiß und zart machet.

## 92. Köstliches Zahn-Pulver.

℞. Præparirten Binsenstein ein halb Loth / gebrannter Kieselstein 1. Loth / gebrannt Hirschhorn / gebrannten Alaun jedes 2. Loth / schöner weisser Taback-Aschen anderthalb Loth / Veylwurtz 1. Loth / Gewürtz-Nägelein anderthalb qu. vermische alles auff das zarteste pulverisirt unter einander / thue etliche Tropffen Nägeleinöl darunter.

## 93. Eine Pasta, schöne weisse Hände zu machen.

Man nimbt geschälter Mandeln ℔i. geschälter Pfirsingkern ℔ß. Melonenkern / Amarellenkern jedes 4. Loth / reibet solche mit Rosen-Wasser auff das zarteste ab / thut darzu weiß Bohnenmehl 4. Loth / abgeriebener Semmel-Rindenmehl 4. Loth / weissen Senff-Saamenmehl 3. Loth / Weinstein-Oel

Oel 2. Loth / von 4. ungestossenen Citronen den ausgepresten Safft / Hönig 8. Loth / das weisse von 12. Eyern / wohlzerklopfften Canarien Zucker ein viertel Pfund / vermischet alles wohl unter einander / zu einem Teige / verwahret hernach selbigen in einer zinnernen Büchsen auff das beste / wird er aber trocken / so mache solchen mit Geyß-Milch widerum b weich.

## 94. Fürtreffliche Rauch-Kertzlein.

℞. Des aller feinsten Benzoe 17. Untz / Paradysholtzes / Rhodiser und gelb Sandelholtz / Laudani eines jeden 4. Untz / Zimmet / Nägelein eines jeden 3. qu. Weyrauch / Mastix / Storax jedes 3. qu. weissen Zucker 2. Pfund / lindene Kohlen 4. Pfund / vermische dann alles auff das zarteste pulverisirt unter einander / dann mache es mit einem wohlriechenden Engel- oder Pomerantzenblüh- oder Rosenwasser / gemachten Tragantschleim zu einer Massam, und arbeite solchen auff das beste ab / dann formire Rauchkertzlein / oder Zeltlein daraus.

## 95. Auff andere Art kostbare Rauch-Küchlein zu machen.

℞. Des feinesten Benzoe 6. Loth / Storax, Hartz / und guten Weyrauch eines jeden 4. Loth / Bisam 1. Scrupel / Ambra 2. Scrupel / Zibeths 6. gr. Storax liquida, Rhodiserholtz / Nägelein- und Zimmetöl eines jeden ein halb Scrupel / Aloesholtz-Hartz 2. Scrupel / feinen Zucker 2. Loth / vermische es wohl untereinander / mache nach der Kunst Zeltlein / oder Küchlein daraus.

96. Sehr

## 96. Sehr wohlriechende Rauch-Kertz-lein.

℞. Des auff das beste ausgepresſten Storax-Hartzes 6. Loth. oder 3. Unzen / des feinesten Benzoe 12. Unzen / Weyrauch 4. Unzē / des feinestē Ladani 3. Unzē / Storax liquidæ 1. Unzē / Nägelein / Zimmet / und Rhodiser-Holtzöl eines jeden ein halb Scrupel / lindener Kohlen 2. Pfund / auff das zarteste gefeylten Rhodiserholtzes ein viertel Pfund / vermische alles auff das zarteste pulverisirt untereinander / und so es für grosse Herrn gehöret / kan man 2. qu. mit Zucker abgeriebenen Bisam / und 1. qu. dergleichen abgeriebener unverfälschten Ambergryß / mit etwan ein Loth des unverfälschten Rosen-Gummi darunter vermischen / und mit ein von guten Engelwasser gemachten Tragantschleim / auff das beste zu einer Massam machen / dann Rauchkertzlein / nach Belieben / daraus formiren / die dann bey dem Gebrauch einen fürtrefflichen / und fast Englischen Geruch von sich geben.

## 97. Etwas schlechtere Rauch-Kertzlein.

℞. Benzoe, Storax Calam. eines jeden 8. Loth / Weyrauch 20. Loth / Mastix 4. Loth / Ladani 12. Loth / Storax liquid. 4. Loth / zart geraspelt gelb Sandel / und Wachholderwurtzel-Holtzes eines jeden 8. Loth / lindener Kohlen q. s. vermische alles auff das zarteste pulverisirt untereinander / und mache es mit einem wohlriechenden Tragantschleim zur Massam, und formire alsdann Rauchkertzlein daraus.

## 98. Wohlriechende Kachel-Reiber.

℞. Des auff das beste ausgepressten Storax-Hartzes 4 Unzē/ Rosen-Gummi 2. Unzē/ des feinesten Benzoe 5. Unzen/ des mit Zimmet-Någelein/ Rhodiserholtz / und Bergamotten - Oel aufgelösten Bisams 1. qu. und ein halb Scrupel / und Ambergryß 2. qu. Storax liquidæ 1. Loth / vermische alles auff das beste / untereinander / dann mache es mit gehörigen Linden-Kohlenmehl in einem warmen Mörßner zu einer Massam, und formire Stengelein/ wie bey dem Spanischen Wachs daraus / und überziehe solche weiln sie noch etwas warm sind/ mit feinen Gold- und Silber-Blåttlein.

## 99. Sehr herrlicher und wohlriechender Bisam-Apffel.

Man nimt des allerfeinsten Storacis Calamitæ, so viel man selbsten will / zerstösset solchen gröblicht/ geust Rosenwasser darüber / und dissolvirt es nur mit einiger Auffwallung / alsdann presset man es durch eine Presse aus / und separirt alsdann das Wässerige von der Resina.

Eben also wird auch die Resina Laudani bereitet.

So man nun dergleichen wohlriechende Kachel - Reiber bereiten will / so nimm des besagten Extracti von Storax 1. Unz/ des Extract von dem Gummi Ladani 2. Unzen/ thue es zusammen in einen warmen Mörser und zerstosse solche untereinander/ vermische ferner darunter des feinesten Gummi Benzoes 2. Unz/ feiner Zimmet/ und Någelein

eines

eines jedes 4. qu. zart gefeylt Rhodiserholtz, und wohlhartzichtes Paradisholtz eines jeden 1. Unz/ grauer Ambra 2. qu. unverfälschten Bisam 1. qu. reinen Zibeth 4. ℈. vermischt es dann folgender Gestalt unter einander / als den Bisam reibt man erstlichen klein / ehe man solchen unter die andern Pulver vermischt/ Die Ambra aber wird zu allererst in den obigen besagten Extractis Resinosis solviret / und hernach werden erst die andern Pulver eingemischet / und der Zibeth am allerletzten / so erlanget man alsdann / so fern man auch etliche Tropffen Zimmet-Rhodiserholtz-und Bergamotten-Oel darunter vermische / eine überaus wohlriechende Haupt-und Hertzstärckende Massam, welche man in form einer Kugel bey sich tragen kan.

## 100. Uberaus wohlriechende Rachel-Reiber.

℞. Des ausgepressten Storax-Hartz/ Benzoe, des besten Ladani, Juden-Weyrauch eines jeden 6. Unzen/ zart gefeylt Paradis-und Rhodiserholtz eines jeden ein halb Unz/ Indianischen Balsam und Storax liquida, eines jeden anderthalb ℈. zart abgerieben schwartz Helffenbein q. s. mache es nach der Kunst zu einer Massam, und formire Stängel wie das Spanische Wax darauß.

## 101. Schön rothes Siegel-Wachs zu machen.

Nimb gelbes Wachs 1. Pfund/ Terpentin 9. Loth / klein geriebenen Zinober 3. Loth / Lein-Oel 2. Loth / vermische es wohl unter einander.

## 102. Grünes Siegel-Wachs.

Nimb gelbes Wachs 12. Loth/ Hartz 9. Loth/ Terpentin 4. Loth / Bocks-Unschlet/ Baum-Oel jedes 2. Loth / Grünspan 2. qu. ꝛc.

## 103. Schwartzes Wachs.

Man zerlässet das Wachs und rühret Kühn-Rus darunter / giesset es in ein warm Wasser / und machet Kügelein daraus / man mag auch wohl ein wenig Lein-Oel darunter thun.

## 104. Gutes Baum-Wachs.

Nimb gelbes Wachs 1. Pfund / Terpentin / Lein-Oel jedes 12. Loth/ mache ein Cerat daraus.

## 105. Gutes Peltz-Wachs / wormit man die beschädigte oder gestossene und zerrissene Bäume bestreichen kan.

Wann man irgend Bäume hat/ so beschädiget/ zerstossen oder vom Winde zerrissen worden / so verstreichet / und verbindet man es mit folgendem Peltz- oder Baum-Wachs.

℞. Etwas Harz/ Terpentin/ Mastix/ Baum-Oel / und ein klein wenig Schwefel / darmit es die Bienen nicht weg tragen / lasset solches gemächlich über einem Kohl-Feuer zerschmeltzen / rühret es wohl unter einander / und verwahret es zum künfftigen Gebrauch.

Diese Composition kan man auch wohl zum Pfropff-Wachs gebrauchen.

## 106. Sehr wohlriechende Bisam-Zeltlein zum Räuchern.

℞. Benzoe 8. Loth / Storax Calam. 3½. Loth / Ladani 1½. Loth / Mastix / Weyrauch jedes 2. Loth / pulverisirten Melis-Zucker 12. Loth / Bisam ½. qu. zart gefeylt Rhodiserholtz / gelb Sandelholtz / Paradisholtz / Wachholderholtz-Wurzel eines jeden 1½. qu. Storax liquida 2. Loth / Peruvianischen Balsam 2. Loth / Negelein-Oel 1. qu. vermische alles / auf das zarteste pulverisirt unter einander / mache es dann mit einem guten wohlriechenden Trachant-Schleim von Rosen-Wasser gemacht zu einer Massam, und formire kleine Zeltlein daraus / diese lasse zwischen zwey Rosenblättern trocknen und erharten / geben einen fürtrefflichen Geruch.

## 107. Bisam-Pater-Noster auf Spanische Art.

℞. 3. Unzen Ambrægris, ½. Loth Zibeth / 1. Loth Pandille von Neapolis / ½. Loth Bimsin von Bams / ein halb Loth weisse Zucker / alle obgenannte Sachen muß man klein stossen / und zusammen mischen / daß es seye wie ein lind Wachs / alsdann mache die Körner darvon / welche man an einem Ort muß trocknen lassen / daß kein Lufft beykommmen kan.

### Auf Neapolitanisch.

Nimb 1. Loth schwartzer Ambræ, des besten Ambræ 2. Unz / Bisam 1. Unz / Podrille von Zipern ½. Loth / Zibeth ½. Loth / Zimmet ½. Loth /

Negelein ½. Loth / weissen Zucker ½. Loth / Paradißholtz ½. Loth / alle Stück besonders klein gestossen und darnach wohl gesiebt / und einen Tag zuvor 1. Unz Gummi-Trachant in Rosen-Wasser zergehen lassen / und mit selbigem Tragant-Schleim eine Pastam daraus gemachet / und Körner davon formiert / und am Schatten trocknen lassen.

108. Ein köstliches Rauch-Cassalet.

℞. 1. Loth Benzoe, ½. Loth Storax Calam, 10. gr. Ambra / 6. gr. Bisam / 12. gr. Zibeth / 1. qu. Paradisholtz. 1/18 qu. Negelein. Stosse diese Stücke gröblicht zusammen / thue es in ein Metallen Geschirr / giesse Rosen-Wasser / daran / und so man darmit räuchern will / muß man das Geschirr auf eine kleine Glut setzen / daß es allgemach ausdämpffe / und nicht gar zu balden versiede.

109. Fürtreffliches Pomum Ambræ für hohe Personen.

℞. Aus der Apothecke des Exrracti storacis Calamitæ 1. Loth 3. qu. Extracti Laudani 2. Loth / lasse beyde mit einander in einem gewärmten Mörsel zerfliessen / vermische dann darunter zart pulverisirten Benzoe 1½. Loth / zart gefeylt Paradißholtz 1½. Loth / feiner Zimmet / Negelein jedes 2. qu der besten Ambergrieß 1. qu. Bisam ½. qu. Zibeth 2. qu. Peruvianischen Balsam 1. Loth / der Bisam muß zuvor auf das allersubtileste pulverisirt seyn / die Ambra aber muß zu allererst in den zwey obigen Resinosischen Extractis solviret /

ret / hernach erst unter die anderen Pulver vermischet / zu allerletzt aber der Zibeth / und dann der Peruvianische Balsam darunter vermischet / und Aepffelein daraus formirt werden.

## 110. Fürtrefflich wohlriechendes Wasser.

Nimb der feinesten Zimmet 4. Loth / Negelein / Muscatenblüh jedes 2. Loth / Benzoe, des besten Storax Calam. Mastix jedes 1. Loth / Veylwurtz 2. Loth / vermische alles gröblicht pulverisirt unter einander / giesse darüber des besten Rosen-Wassers 4. quer Finger hoch / lasse es 8. Tage lang mit einander baitzen / dann destillire es herüber / und verwahre es dann auf das beste.

## 111. Noch ein anderes wohlriechendes Wasser.

℞. Florentiner Veylwurtz / gelben Sandel jeder 6. Loth / langer Cyper-Wurtz / Paradießholtz / Rosenholtz / wohlriechenden Calmus / Citronen-Schalen / Pomerantzenblüh jedes 2. Loth / Rosenblätter 4. Loth / Benzoe, Storax Calam jedes 2. Loth / alles pulverisirt unter einander vermischt / darüber gegossen / des besten Rosenwassers eine gute quere Hand hoch 8. Tage lang mit einander stehen lassen / alsdann herüber destilliret / den Bisam und Ambra darein gehängt / und 14. Tage an der Sonnen stehen lassen.

## 112. Köstlich und wohlriechende Bisam-Aepffel / für hohe Personen / Fürsten und Herren.

℞. Des ausgepresten und auf das beste zubereiteten Storax-Harzes / Ladani-Harzes eines jeglichen 1. Unze / lasse beyde mit einander in einem erhitzten Messingen Mörsner zerfliessen / dann vermische darnach darunter unverfälschter grauer Ambra 2. qu. mit Rosenwasser zu einem Breylein abgeriebenen Bisam 2. qu. unverfälschten Zibeth 1. qu. destillirtes Zimmet- Rhodiserholtz-Negelein und Bergamotten-Oels / eines jeden ½. qu. zart gefeylt Rosen- und Paradisholtz eines jeden ½. Unz / zart pulverisirter feinen Zimmet und Negelein eines jeden 5. qu. vermische alles auf das beste untereinander / zu einer wohlriechenden Massa, daraus formire kleine Aepffelein für Fürsten und grosse Herren.

## 113. Ein anderer Bisam- oder Amber-Apffel.

Nimb des Peruvianischen Balsam 2. ℈ flüssiger Ambra 1. qu. 1. ℈. und 10. gr. ausgepresst Muscaten-Oel 1. qu. 1. ℈. und 10. gr. Benzoe, præparirten Juden-Weyrauch jedes 1. qu. Laudani 1. Loth / zart gefeylt Paradisholtz / Rosenholtz jedes 2. qu. ausgepresst Muscaten-Nuß-Oel 2. qu. Mastix / Ambra jedes 10. gr. Bisam 6. gr. vermische es unter einander zu einer Massam, und formire kleine Aepffelein daraus.

114. Noch

## 114. Noch ein andere.

℞. Benzoe, Laudani jedes 1. Loth / præparirten Juden-Weyrauch 3. Loth / den feinesten Zimmet / Negelein / Muscaten jedes 2. qu. Muscatenblüh 1. quintl. Paradis- und Rosenholtz jedes 1½ qu. Florentiner Veylwurtz / runder Galgant-Wurtz jedes 2. quintl. Rosen 1. qu. Lavendelblümlein / Majoranblüh jedes ein halben Scrupel / fliesenden Storax / Weyrauch jedes 1. qu. Bisam 1. ℈. Ambra 12. gr. Zibeth ℈iß. vermische alles auf das zarteste pulverisirt unter einander / und mache es mit Indianischem Balsam / und einem guten und wohlriechenden Engelwasser zu einer Massam, und formire kleine Aepffelein daraus.

## 115. Fürtrefflicher Amber-Apffel.

℞. Zart gefeylt Rosenholtz 1. qu. gelben Sandel 3. qu. Citronenschalen 4. ℈. Orientalischen Saffran 1. qu. Melissenblumen / rother Rosen jedes 1. ℈. Benzoe, Laudani jedes 2. qu. Storax 2. qu. und 2. ℈. Gallia Moschata 20. gr. Amber 12. gr. Bisam 12. gr. Zibeth 10. gr. mache es mit Rosenwasser / infundireen Trachantschleim zu einer Massam, und formire 2. Kugeln daraus.

## 116. Fürtrefflich wohlriechender Bisam-Apffel.

℞. Des ausgepressten Storax-Hartzes Laudani eines jeden 2. Untze / lasse beyde in einem erhitzten

ten Messingen Mörßnerlein zerschmeltzen / dann lasse darinnen zergehen der feinesten Ambra 2. oder 3. qu. dann thue ferner darzu / des besten unverfälschten Orientalischen Bisams 2. qu. des besten Zibeths 1. Quintlein des destillirten Zimmet / Negelein- Citronen- Pomerantzen- Bergamotten- und Rhodiserholtz- Oel eines jeden ein halbes Quint / auf das subtileste pulverisirten Zimmet und Negelein eines jeden 5. qu. subtil gefeylten Paradis- und Rhodiserholtzes eines jeden eine halbe Unze / vermische alsdann alles auf das beste unter einander / mache nach der Kunst wohlriechenden Taig daraus / von welchem man / nach selbst-Belieben Kugeln formiren / oder grosser und vornehmer Personen Bisam-Knöpffe darmit anfüllen kan.

# Dritte Abhandlung/

## Von allerhand bewährten Artzney-Mitteln.

### Num. I.

### Ein bewehrt Recept für die Augen.

REc. præparirter Tutia 3. Loth / Muscaten-Blüh 3 Loth/Rosen-Wasser 8. Loth/ $\frac{1}{4}$. Maaß des besten alten Weins / lasse es 6. Wochen lang an der Sonnen stehen / und schüttle es alle Tage 1mahlen 2. oder 3. unter einander. Nach solchen drey Tropffen Morgends und Abends in das böse Aug gethan / und solches drey Tage continuirt, solgends 3. Tage geruhet / dann wieder drey Tage obbesagter massen gebrauchet. Probatissimum Remedium.

### 2. Ein anderes dergleichen gutes Augen-Wasser.

℞. 2. Loth in Wein oder Rosen-Wasser abgelöschten Tutia, ein sechszehen Theil Campher/ und ein sechszehen Theil Galmey / und so viel gebrannten Alaun / auch so viel weissen Ingber / siede solches mit einander in Rosen-Wasser ein/ dann thue es in eine Kandel / giesse anderthalb Maaß Malvasier daran / thue die Kandel in ein wallend Wasser / solang als man an einem harten Ey sieden mag / und wann es erkaltet / so thue es

es in ein Glas / das oben eng ist / und vermache es mit Wachs, du kanst es zehen Jahr also behalten / es verdirbt nicht / und so du es gebrauchen wilst / so lasse an einem Federlein ein Schwämlein in das Wasser / und drucke dessen ein Tröpflein in die Augen / es reiniget die Augen wohl / und vertreibet die Felle und Röthe der Augen.

### 3. Eine offt-bewährte Augen-Kunst an Menschen und Viehe.

℞. Teuffels-Abbiß ist ein Kraut / hat oben ein Knöpflein und blaue Blümlein / der Wurtz nimb 4. oder 5. so frisch du sie bekommen kanst / so viel besser ist es / schneide die in Stücklein / und hänge sie an einem Faden an den Hals auf die blosse Haut / sobalden die anheben zu dörren / sobalden wird es mit den Augen besser / und wann es sich bessern will / so thun dem Patienten die Augen als wann sie voll Sandes wären / dergestalten / daß er sich nur genug zu wischen hat / dann werffe die Wurtz in ein fliessend Wasser.

### 4. Ein herrliches Augen-Wasser / darmit einem geholffen worden / der in 12. Jahren nichts gesehen hat.

℞. Fenchel / Epich / Eisenkraut / Rauten / Bethonien / Salben / Binellen / Baldrian / Euphrasiæ, Gamardica, Gunreben / Eberwurtz / eines jeden 1. Hand voll / stosse alles unter einander / dann geuß Jungfern-Harn daran / laß Tag und Nacht stehen / Morgends thue es in einen reinen neuen Hafen / und lasse es eine Stunde lang sieden.

5. Noch

5. Noch ein anderes bewährtes Augen-Wasser/ wormit schon vielen geholffen worden.

℞. 2. Loth Tutia, 2. Loth Muscaten-Blüh/ 1. qu. Saffran / zu diesen 3. Stucken 1. Maaß Malvasier / den Tutia mache glühend / und lösche ihn im Malvasier zu 10mahlen ab / darmit der Dampf davon komme / dann trockne ihn an der Sonnen/ stosse ihn zu Pulver/ und fasse ihn sauber auf / thue solchen in Malvasier / dann stosse die 2. Loth Muscaten-Blüh / thue sie auch darein / samt dem Quint. Saffran/thue es in ein Glaß/setze alles wohl vermacht 10 Tage lang an die Sonne/ rühre es aber alle Tage um/ dann seyhe es ab/und behalte es.

6. Für die Röthe der Augen.

Nim Rittersporn- und blau Korn-Blumen-Wasser / eines so viel als des andern / netze darein ein rein Tüchlein / lege das auf / laß trocken werden / wilt du es aber besser heilen/ so thue 1. oder 2. Gran Campfer darein.

7. Für Wehetagen der Augen.

Nim Rittersporn-Blümlein gedörrt / die pulverisire auf das subtilste / thue das Pulver in ein Lavendel-Wasser / netze ein Tüchlein darein / und thue wie obgemeldet.

8. Für die Blattern in den Augen.

Nim etliche Bögen Schreib-Papier / lege solche zerrissen in ein messing Becken / zünde das an/ so brennt sich ein Oel heraus / dasselbige streiche auf die Blattern.

Oder nimb ein reines Tüchlein/ lege selbiges auf einen gantzen neuen Schnitzer/ und brenne das mit einem Wachs-Liecht/ so findest du ein Tröpflein Oel auf dem Schnitzer/ das nimb und streiche es auf die Augen-Lieder auswendig/ wo die Blattern sind/ sie vergehen gewiß.

### 9. So einem die Augen nebeln oder dunckel seynd.

Der nehme Rautensafft/ Alaun/ Eppich/ und stosse das zusammen/ und zwinge den Safft durch ein Tuch/ und tröpfle denselbigen in die Augen-Winckel/ es hilfft gewiß.

### 10. Für grosse Augen-Schmertzen.

Nim̃ Eyerweiß zerschlage dieses wohl in Rosen-Wasser/ nimb darnach ein wenig præparirten Tutia und weissen Zucker/ und mache ein Sälblein daraus/ das lege auf die Augen/ biß es trocken wird.

### 11. Eine offt-bewährte fürtreffliche Augen-Artzney/ so einem ein Aug-Apfel versehret ist/ daß das Wasser herausrinnet/ und zu besorgen/ daß der Aug-Apfel gantz ausgelauffen/ oder ausrinnen möchte/ ein gewisses und hochgehaltenes Secretum.

Es ist ein Baum der Ilben- oder Ilmen-Baum genannt/ in dem Junio gehen die Blätter zusammen wie eine Nuß/ in denselbigen Blättern ist ein Würmlein und Wasser zu finden/ das Wasser sammle zusammen in ein rein Glaß/ und ver-

verwahre es als einen grossen Schatz / so dir nun ein dergleichen Patient vorkommet / so tröpfle ihme nur von diesem Wasser darein du wirst Wunder sehen und erfahren.

Mit diesem Wasser sind grosse Dinge gethan worden.

## 12. Ein herrliches Trisanet zu Verhütung vieler Haupt-Kranckheiten.

℞. Feiner Zimmet / Negelein / Cardomömlein / Cubeben / Paradyß-Körner / weissen Ingber / Galgant / Zitwer / Muscatennuß / Muscatenblüh / Aniß / weissen Weyrauch / Feldkümmel / Lacritzen / Rauten-Saamen / Bibenell / Krebs-Augen eines jeden 1. Loth / feinen Zucker 12. Loth / alles und jedes auf das subtileste gestossen / durchgesiebt und unter einander gemischt / dann in einer Schachtel auf das beste verwahret. Darvon nimbt man Morgends und Abends so viel als man mit drey Fingern fassen kan / es giebt grosse Krafft.

### Dessen Tugenden sind folgende:

1. Vertreibt es alles Haupt-Wehe / Schwermütigkeit / stärcket das Hertz / ermundert die Lebens-Geister / und bringt ein frölich Gemüth.

2. Reiniget es die Brust / und das gantze Geblüt.

3. Vertreibt es die Husten und alle Engbrüstigkeit.

4. Erfrischet es Lung und Leber / erhält es in guter Gesundheit. Reiniget das Miltz und Ein-

geweyd/ und nimbt alle böse Feuchtigkeiten hinweg.

5. Erwärmet es den Magen/ macht eine gute Däuung/ lindert die kalte Seuche/ reiniget die Blasen/macht wohl harnen/und treibet den Stein aus.

6. Ist es überaus gut denen/ die den Stein haben/ er seye weiß/ roth oder scharff/ den zerbricht es/ und treibt zugleich auch den Sand aus.

7. Es erläutert die Augen/ schärfft das Gesicht macht eine gute Farbe/ stärcket die Glieder/ heilet die Gelb- und Wassersucht/ und benimbt auch dem Menschen das Fieber/ mit Verwunderung. Der tägliche Gebrauch dessen/ wird noch mehrere Tugenden erweisen/und an den Tage geben.

## 13. Noch ein anderes fürtrefflisches Trisanet/ zu vielen Kranckheiten dienstlich.

℞. Zitwer/ Galgant/ Ingber/ Negelein/ Muscatennuß/ Muscatenblüh/ weissen Weyrauch/ Zimmet/ Aniß/ Fenchel/ Rauten-Saamen/ Petersilien-Saamen/ Süßholtz/ Salbey-Blätter/ Bibernell-Wurtz/ Feldkümmel-Saamen/ Citronen-Saamen/ eines jeden 1. Loth/ Canden-Zucker ℔j/ vermische alles und jedes auf das subtileste pulverisirt unter einander/ und siebe es mit einander durch.

Wann man Abends nicht mehr trincken thut/so solle man dieses Pulver/ so viel man mit 3. Fingern fassen kan/ einnehmen/ deßgleichen solle man auch Morgends nüchtern thun/ und wann man dieses bey einem Jahr lang gethan hat/ so

wird man spühren und sehen / was es vor Krafft habe / dann es durchgehet alle Gliedmassen.

Diß Pulver ist vor bewährt erfunden worden / daß es reinige das Geblüth / benehme den Schmertzen des Hauptes / stärcke das Hirn und Hertz / und erhalte Lung und Leber in Gesundheit / reinige das Miltz / vertreibe den Husten / lindere die Brust / benehme den innerlichen Unflath / stärcke den Magen / mache gute Däuung / gebe dem Menschen eine gute Farbe / mache die Augen klar / reinige die Blasen / vertreibe den Stein / er seye weiß oder roth / scharff oder schlecht / mache daß er wie ein Sand von dem Menschen gehen muß / es seye auch gut für die Wassersucht / und sonderlich behüte es den Menschen vor dem Fieber.

## 14. Ein fürtrefflisches Pulver für gählinge Fälle und Schrecken.

℞ Des gerechten Einhorns / Hirschen-Kreutzlein / ohne Feuer præparirt Hirschhorn / Hirnschalen von einem Hirschen der zwischen Ostern und Jacobi / oder in der Brunst ist gefangen worden / Elendklauen / Eichen-Mistel / Perlein / roth und weissen Corallen / Rauten-Knöpff / Spicanarden-Blumen / der grossen gefüllten Peonien-Rosen / Paradyß-Holtz eines so viel als des anderen. Soviel nun dieses alles zusamen wiegt / so viel thue Beningen-Wurtz darunter / dann vermische alles auf das subtileste pulverisirt und durchgesiebt unter einander / thue reine Gold-Blätlein darunter / und verwahre es alsdann auf das beste.

Darvon giebt man einem so erschrickt / erzürnet / oder sich sonsten hefftig entsetzet / einer kleinen Messer-Spitzen voll in Linden-Blüh- oder blauen Violen-Wasser / sonderlich den Kindern ein / denen alten Leuten aber in Gicht-Rosen-Lindenblüh- oder Dreyfaltigkeit-Blümlein-Wasser ein / so thut es grosse Würckung.

## 15. Das sehr köstliche Hirschen-Hirnschalen-Pulver zu bereiten.

Nim die Hirnschalen von einem Hirschen / so er das Gehörn auffsetzet / nemlichen um Ostern hin / biß er gar verreckt / so ist es allewegē gut / die Schaal und das Fellhäutlein darmit / und zeuch die Haar-Haut oben darvon / und nimb allein die gantze Hirnschale / und zerhacke sie klein / laß dürr werden / und zerstosse in einem Mörsel alles mit einander / auf das kleineste / je kleiner / je besser / thue es dann in eine zinnerne Schüssel / geuß einmahlen heiß Wasser / das doch nicht siedend seye / daran / daß ein queren Finger oder zwey über das Pulver gehe / rühre es durch einander / und lasse das Pulver eine Weile zu Boden setzen / so schwimmet das Unsaubere oben auf. Demnach seyhe es balden darvon ab / und nimb des besten Rosen Wassers so du haben magst / geuß es auf das Pulver in die Schüssel / daß das Wasser das Pulver bedecke / setze es zu einem Ofen / und lasse es eintrucknen / daß es gar dürre wird / dann thue es in einen Mörsner / stoß wieder klein / und seyhe es durch wie zuvor / thue es dann wieder in die Schüssel / geuß mehr Rosen-Wasser daran / wie

wie zuvor / rühre es wohl um / und setze es wieder zum Ofen / und laß dürre werden / und stosse es wieder auf das Kleineste / und seyhe es durch / dann thue es in eine saubere Büchsen / und behalts / so ist es bereitet. Darnach nimb die Krebs-Augen / die nicht gestossen seynd / stosse die auch zum subtilsten Pulver / siebe es durch ein Tüchlein auf das aller subtileste / und behalte es auch in einer reinen saubern Büchsen / so sind solche zwey fürtreffliche und zusammen gehörende Pulver gerecht und verfertiget. Wann man es nun gebrauchen will / so nimbt man eines so viel als des andern / und vermischet sie wohl durch einander.

Diß Pulver ist dann gut für allen Gifft und Vergebung / ausgenommen Schmirgel / Diamant und Glaß: Was aber von Safft / Würmen / oder dergleichen Gifft ist / das schadet nicht so man des Pulvers bey Zeiten einnimmt. Der Diamantstein ist ein Gifft / so der Menschen Magen und Gedärme durchfrist / und sich anhänget. Sonsten ist diß Pulver nicht allein für Gifft / sondern auch für alle Würme im Leib. Item es ist auch gut für den Schwindel / für die fallende Sucht / auch für den Schlag und für das Fieber.

## 16. Eine fürtreffliche Latwerge zu Stärckung aller natürlichen Lebens-Geister.

Nimb Weinbeerlein 3. ℔. sauber gewaschen und zerstossen / Süßholtz 1. Loth / thue zusammen in ein messinges Pfännlein / und geuß daran Ochsenzungen-Wasser / Endivien-Wasser jedes 2. ℔. das ist beyder eine Maaß / Wermuth und Zimmet-

röhrlein-Wasser jedes 1 qu. lasse es wohl unter einander sieden/ und drucke es dann wohl aus/ du magst auch die Weinbeere ein wenig in einem Mörsel zerstossen/ und durch ein härines Sieblein treiben / daß die Häutlein darvon kommen/ das Durchgetriebene thue wieder in eine saubere Pfannen/ thue darzu Myrobalanorum emblycorum Chebulorum die gesotten seynd/ jedes ℔j. gesiegen Rosen-Hönig 8. Loth/ weissen Zucker ℔i. lasse es wieder mit einander sieden zu der Dicke eines Syrups/ und wann es überschlagen/ so thue darein folgende Stücke/ guten Zimmets 4. Loth/ eingemachter Muscatennus mit ihrer gantzen Substanz 8. Loth/ Paradyß-Holtz/ Negelein jedes 1. Loth/ guten Rosen-Zucker ℔j. dieses alles wohl und mit Fleiß unter einander zu einer Latwergen gemachet.

## 17. Wohlriechendes Balsam-Wasser/ aliàs Aqua de Cypro genannt.

Nimb Paradyß-Holtz 2. Loth/ der feinesten Zimmet 3. Loth/ Nägelein an der Zahl 24. Benzoe 6. Loth/ des besten Storax Calam. 4. Loth/ alles auf das kleineste pulverisirt in ein Glaß gethan/ und ein paar ℔. des besten brennenden Rosen-Geists darüber gegossen/ das Glas auf das beste vermacht/ und dann auf heissem Sande so lange sieden lassen/ biß einem geduncket/ als wäre es die Helffte eingesotten/ dann muß man es durch ein zart leinen Tuch zwingen/ und auf das beste verwahret/ und alsdann noch darzu vermischen.

So man solches gebrauchen will / so muß man nehmen.

Unverfälschten Bisam 24. Gr. Ambragryß 16. Gr. Zibeth 10. Gr. Storax Calam. 12. Gr. Benzoe 2. qu. Canden-Zucker 2. Scrupel/ alles wohl unter einander vermischt / und zusammen in eine Phiolen gethan / und auf das beste vermachen.

So man nun von diesem herrlichen Liquore ein wenig in einem silbernen Löffel oder Schällein giesset ; und auf heisse Aschen setzet / so giebt es einen solchen lieblichen/ annehmlichen und fast Englischen Geruch / der das gantze Gemach erfüllet.

18. **Ein fürtreffliches Wasser / so den Menschen immerdar junggeschaffen erhält / und das Alter oder die alte Gestalt verhindert.**

℞. Der feinsten Zimmet / Negelein / Paradyß-Holtz / Zitwer / Jngber / Galgant / Muscatenblüh/ Muscatennuß / langen Pfeffer / wohlriechenden Calmuß / Cubeben / Paradyßkörner / Cardomümlein / auserlesener Rhabarbara eines jeden 1. Lot., Rosmarinblüh / Salbey / Roßmarinblätel / Cardobenedicten / Meisterwurtz / Bingelkraut / Scheelkraut / weiß Diptan - Wurtzel eines jeden 4. Loth / des allerbesten Weinbrandweins 12. Loth / vermache das Glaß auf das beste/ und lasse es acht Tage lang mit einander beitzen/ darnach destillire es aus dem Balneo Mariæ herüber / dann thue unter solchen herüber destillirten Spiritum des allerbesten mit Rosen-Wasser aufgelösten Canden - Zuckers 2. ℔. Bisam 1.

Scrupel/ und verwahre es in einem wohlvermachten Glaß auf das beste.

## 19. Ein Wasser/ das Gesicht zu kühlen und weiß zu machen.

℞. Anderthalb Nösel Kühe-Milch/ anderthalb Nösel blancken Wein/ das Weisse und die Schalen von 2. Dutzend frischen Eyern/ die Brosam von einem kleinen Weitzen-Brod/ eine Hand voll geschelter Gersten/ ein Stuck Kalbfleich vom Schenckel in Stucken zerschnitten/ drey oder vier weisser Lilien-Wurtz/ destillire alles zusammen im siedheissen Balneo Mariæ/ darvon benetzet man alle Abend das Angesicht/ und trocknet es nur des Morgends/ aber mit einem hänffnen Tuch.

## 20. Ein ausbündiges Wasser/ das Gesichte schön weiß zu machen.

℞. Eine halb-reiffe Melone/ zerschneide solche in dünne Scheiblein/ und lege sie Schichtweiß in einen Kolben/ lege aber allemahln darüber eine Schicht Zucker/ und eine Schicht von dem schwartzen Balsam/ und also diese drey Stücke übereinander/ hernach destillire es in siedheissem Balneo, dieses Wasser ist ausbündig/ das Gesicht weiß zu machen und zu unterhalten. Im Anfang muß man es offt auffstreichen/ hernach aber ist es ein oder zweymalen in der Wochen genug.

## 21. Ein köstliches Wasser die Schönheit des Gesichtes zu unterhalten/ so keine Runtzeln wachsen lässet.

℞. Roßmarinblüh ℔j. weise Bohnenblüh 2

℔. Jeß-

℔. Jeßminblüh ℔j. Venedischen Borax 4. Loth / Thue alles mit einander in einen Glaßkolben / giesse darüber guten Spiritus Vini nach Nothdurfft / lasse es zusammen eine Nacht weichen / hernach so destillire es so lange / biß keine Feuchtigkeit mehr in fundo des Gefässes vorhanden / dann nimb das destillirte Wasser 40 Tage lang an die Sonne; Es verhütet die Röthe / gibt dem Gesichte eine lebhaffte Farbe / unterhält es wohl gestaltet / und bewahret dasselbe vor den Runtzeln.

## 22. Ein fürtreffliches Wasser zur Erhaltung zarter Angesichter.

Man nimbt 4. Kälberfüsse / thut die Beine darvon / lässet sie 9. Tage in frischem Brunnen-Wasser so täglichen 2 malen verändert werden solle / weichen / hernach thut man sie in einen Glaßkolben / mit dem Weissen und Schalen von zwey Dutzent frischen Eyern und der Brosam von einem kleinen Waitzen-Brod klein gerieben / ein Stuck Kalbfleisch vom Schenckel wohl gewaschen / das Fett und Bein darvon gethan / und in Stucken zerschnitten / ein junges Hun lebendig abgezogen / davon der Kopff / die Füsse und das Eingeweide weggethan sind / eine frische grosse Citronen in Scheiblein zerschnitten / drey halbe Nösel Ziegen-Milch / vier junge Hündlein so einen oder zwey Tage alt sind / destilliret alles mit einander in einem heissen Balneo, biß nichts mehr auffsteiget / man muß zum wenigsten 3. Tage und Nacht haben zu dieser Arbeit / und das Feuer niemals lassen abgehen.

Dieses

Dieses Wasser ist fürtrefflich gut / die zarten Angesichter zu erhalten und zu bewahren. Man muß es wochentlich 3. oder 4. malen darauf brauchen / des Abends / wann man sich zu Bette leget / und des Morgends mit einem reinen weissen leinen Tuch abtrocknen.

### 23. Ein Wasser zu gelben und gallhafften Angesichtern.

℞. Zwey ℔. Holderblumen / weichet sie in zwey ℔. Spiritus Vini 24. Stunden lang / hernach destilliret es aus dem Balneo Mariæ herüber / wiederholet diese destillation zweymals über seine Fœces, darmit muß man sich Abends und Morgends waschen.

### 24. Ein Wasser wider die Sommer-Flecken und Röthe des Angesichtes.

℞. Weissen Wein-Essig / Rosen-Wasser / Safft von Limonien jedes ℔j. zu Pulver gestossenen lebendigen Schweffel 4. Unzen / destillire es mit einander durch eine Retordt in einer Capellen mit Kohlen oben und unten. Mit diesem Wasser muß man offt die Sommersprossen und die Röthe des Angesichtes waschen / und auch ein darinnen genetztes leinen Tüchlein des Nachts über darauf legen.

### 25. Ein Wasser wider die Sommersprossen im Angesicht.

℞. Frisch außgepressten Citronen-Safft 6. Loth / weissen Wein-Essig 8. Loth / pulverisirten Alaun

Alaun ℔j. Rinds-Galle ℔ß. destillire alles mit einander in sied-heissem Balneo, und streiche das destillirte Wasser mit einer Feder auf die Sommer-Flecken.

## 26. Noch ein anderes wider die Sommer-Flecken.

℞. Weisser Semmel-Krumen 15. Unzen / Ziegen-Milch / Esels-Milch jedes 12. Unzen / weisse Bohnenblüh-Wasser / Erdbeer-Wasser / Majenthau-Wasser jedes 22. Unzen / das Weisse von 12. Eyern sambt den Schalen / Kalb-Fleisch aus der Keulen 16. Unzen / weissen Weinstein / Venedisches Bleyweiß jedes 6. Unzen / weisse Lilien-Wasser 30. Unzen / destillire alles mit einander aus dem Balneo, so wird man ein unschätzbares Wasser darvon bekommen / mit selbigem zu waschen.

## 27. Fürtrefflich Haubtstärckendes Wasser.

℞. Salbey-Blüh und Blätter 2½. Unz / Lavendelblümlein 2. Unzen / Majenblümlein 2½. Unzen / Pöonienwurtz 2. Unzen / Majoran / Cubeben / feiner Zimmet jedes 2. Unzen / Negelein 3. qu. Muscatenblüh 2. qu. darüber giese guten alten Rhein-Wein q. s. Salbey-Wasser / Majenblümlein-Wasser / eines so viel als des andern / Schlüsselblumen-Wasser / lasse es 8. Tage lang baitzen, dann herüber destilliert.

### 28. Ein bewährtes Wasser / so alle Podagrische Schmertzen augenblicklich hinweg nimmt.

Aus denen annoch lebenden jungen Hunden/ wann sie 5. oder 6. Tage alt seyn bekommet man durch das destilliren ein ungeschmacktes Wasser/ wie ein Brunnen-Wasser / was dieses vor Kräfften besitzet / erhellet daraus / daß wann man die Podagrischen Glieder/ mit einem darein gedruckten Federlein darmit schmieret / oder ein darein gedunckes Tüchlein darüber leget / es den Schmertzen in einem Augenblick hinweg nimbt.

### 29. Ein bewährtes Mittel für die Miltzsüchtigen / oder diejenigen / so mit der Miltz-Kranckheit behafftet sind.

Wann man die annoch warme Ochsen-Miltz dem Miltz 12. Stunden überleget / so tauget es dem Miltzsüchtigen / und wird sodann nicht sonder grossen Gestanck wieder hinweg gethan.

### 30. Ein bewährtes Mittel wider die Tobheit und Wüten.

Solches wird nun sehr gerühmet von dem Esels-Blut. Man stellet die Blut-Lassung im Vor-Jahre an / und solches hinder den Ohren/ das Blut fänget man mit einem Tuch auf / das noch nie gebrauchet worden ist / solches trocknet man dann. Etliche trocknen es im Camin / damit es von dem Spiritu, oder Sale Volatili des Holtzes participire / und eine Schweiß-treibende

Krafft erlange. Man kan es eine gantzes Jahr gut behalten. Wann man es gebrauchen will / so nimbt man ein Stücklein von dem Tuch eines Fingers lang und breit / legt es in eine Schüssel und geuß darauf destillirtes Wasser von Johannis Kraut / Gauchheil / 2c. lässet es darauf stehen / biß diese Wasser alles Blut aus dem Tuch gezogen; darvon trincke der Krancke / und schwitze darmit / dieses ist præmissis præmittendis, ein rechtes specificum.

## 31. Gute Linderung des Podagræ-Schmertzens.

Der Kühe-Koth / hat eine sonderbare Schmertzen stillende Krafft an sich / so man ihn auf die Schmertz-hafften Theile und Entzündungen der äusserlichen Theile / auch auf den Brand leget / ist er ein bewährtes Mittel / heiß aufgeleget / heilet und curiret es Ganglion: Ebenfalls heiß auf der Podagricorum Füsse geschlagen / schaffet er wegen seiner Schmertz-stillenden öhlichten Fettigkeit gute Linderung.

## 32. Wie das Bocks-Blut wider den Stein zu erlangen.

Man nimmet einen Bock von mittelmässigem Alter zu Hause / einen Monat lang / und giebet ihme nur Stein-treibende Kräuter zu essen / dann schlachtet man denselben im Anfang des Sommers / wann die Sonne in den Krebs tritt / nimb das Geblüt aus den Puls-Adern / würff den wässerichten Theil hinweg / und trockne das gestandene

standene in einem Ofen / dieses gedörrte Bocks-Blut nun/ treibet den Stein aus / dahero auch die Alten dafür gehalten / daß es den Diamant auflöse. Allein es besitzet so schlechthin die ermeldte Krafft nicht / wo nicht der Bock vorhero mit Steintreibenden Kräutern gespeisset worden.

Dieses ist des Ertzhertzoglichen Insburggischen-Hof-Medici D. D. Osvvaldi Geheymnuß gewesen. Er speissete nemlichen den Bock 40. Tage allein mit Mauer-Rauten/ (er ließ ihn auch nichts trincken / sondern nur des Nachts den Regen außlecken / ) dieses Bockes gedörrtes Blut verordnete er den Krancken / daß dardurch der Stein solte zermalmet werden/ und zwar jeder Zeit mit guten Glücke.

## 33. Wider den Schlangen-Biß.

Nimb das Hertz und die Zunge/und so dir beliebet/auch den Kopff von einer Natter oder Schlangen/zerpulvers/und iß es. So wird dir der Schlangen-Biß nicht schaden / so lang du keinen andern Gifft eingenommen / als Theriac; Massen dann zumahln du solches Gegen-Giffts dich wieder gebrauchen must. Aus des P. Kirchers Geheymnussen.

## 34. Ein bewährt Mittel / wider das Fuß-Wehe und Podagra.

Agrippa im andern Buch der geheymen Weißheit c. 15. spricht 1. Die Schildkroten-Füsse seyn den Podagrischen Leuten dienlich / wann man sie also auffbindet / daß ein Fuß auff den andern/eine

Hand

Hand auff die ander/ein rechter auff ein rechten/und ein lincker auff ein linck... gebunden werde.

## 35. Wunderbare Podagrä oder Zipperleins Cur.

Borellus saget hiervon/ daß dieses das eigentliche Mittel wäre/ die Kranckheit/ so in des Menschen Leibe verborgen wären/ zu erkennen; Dann saget er/(Borellus) wann man einen kleinen Hund 14. Tage bey einem Patienten liegen/und das/was von des Patienten seinem Essen übrig bliebe/ auch das/so er auswirfft/ wird fressen lassen/ es gewis geschehen würde/ daß er derselben Person Kranckheit am Hals bekommen werde/ da man dann/ wann man hernachmals den Hund öffnen würde/ an dem Gliedmasse/ so die Kranckheit an sich gezogē/ die Beschwehrung der Menschen/ daran er zu curiren seyn möchte/ wird erkennen können. Dahero er dann verordnet/ daß man kleine Hunde zu einen Ziprianer ins Bette legen solle/ weiln sie zum wenigsten einen Theil der Kranckheit in sich ziehen würden/ massen man gewahr werden würde/ wie sie in wenig Zeit in einen solchen Zustand geriethen/ daß sie mit genauer Noth auff den Beinen stehen könten.

Hoffmannus erzehlet/ das ein Kerl der von dem Zipperlein sehr geplaget worden/ solches durch einen Hund los worden/ der es hingegen bekommen/ weiln er in seinem Bette gelegen/ und daß/ von Zeit zu Zeit/ dieses arme Thier von dem Zipperlein eben so/ wie es sein Herr zuvorgehabt/ geplaget worden.

## 36. Wunderbare Zahnschmertzens-Cur.

Bartholinus erzehlet für warhafftig / daß eine Magd / da sie mit überaus hefftigen Zahnschmertzen beängstiget ward / sich eben einen Hund auff den Backen geleget / und etwas darauff liegen lassen / und als sie den Hund wieder lauffen lassen / hätte sochler mit seinen Geberden / Geschrey und Winseln kund gegeben / daß diese Kranckheit in ihme gefahren / und solchem mehr Glauben zuzumessen / weilen der grausame Zahnschmertzen die Magd gäntzlich verlassen hatte.

## 37. Noch eine Sympathetische Zipperleins-Cur.

Ein vornehmer Herr in Engelland curirte das Zipperlein folgender Gestalt / er legte auff das Ort / wo der Schmertzen war / ein Stuck mit ein wenig Wein angefeuchtetes Rindfleisch / wann er nun solches nach 6. Stunden wider weggenommen / fande er / daß es gantz verf ulet / und liesse solches einen Hunde fressen ; Wann man nun dieses etliche mahln that / so kame solchen Hund die Kranckheit an. Auff diese Art solte sich auch die schwehre Noth curiren lassen.

## 38. Wunderbare Gelb-Sucht Cura.

Also curirte ein vornehmer Mann in Engelland einen Patienten / so weit von ihme wohnete / an der Gelbsucht / wann er nur seinen Urin hatte / welches er also machte: Er vermengte solchen Urin mit Aschen von Eychen-Holtz / und machte daraus 3. oder 9. oder 7. Kugeln / und nachdeme er oben in

eine

eine jede Kugel ein Loch gemachet / steckte er ein Blättlein Saffran hinein / und füllete solches mit eben dem Urin / darnach setzte er nach der Reyhe von einander / an einen Ort / da kein Mensch sie anrühren kunte / und so balden fieng die Kranckheit an / in das Abnehmen zu kommen / und versichert Robert Flud, daß mehr als 100. Persohnen also daran wären curiret worden.

## 39. Wunderbare Cur der entzündeten roten Augen.

Ein gewisser Author versichert / daß er gar offt die Röthe und Entzündung der Augen curiret / wann er in das Genicke Pappelwurtzel so / wann die Sonne im 15ten Grad der Jungfrau gebrochen / aufgeleget / und fest darauff gebunden wird.

## 40. Wunderbare Cur für die Wassersucht.

Wann man einem Wassersüchtigen die Nägel von Händen und Füssen abschneidet / und einen Krebs auff den Rücken bindet / und nachmahls in den Bach wirffet / solle sich der Patient stracks wohl befinden.

## 41. Ein gewiß Stuck / die Wartzen zu vertreiben.

Wann man die Wartzen mit einem Stuck Rind-Fleisch hart und bis auff das Blut reibet / und solches Fleisch hernachmahls vergräbet / so sollen / so bald das Fleisch verfaulet / auch die Wartzen verdorren und verschwinden.

## 42. Die Colic-Schmertzen mit Verwunderung zubenehmen.

Bartholinus erzehlet/ wie seiner Vettern einer die Colicam überausheftig gehabt/ darvon aber also curiret worden/ indeme man ihme einen Hund auf den Leibe geleget/ da dann bey ihme solche auffgehöret/ dem Hunde aber ankommen.

## 43. Ein grosses Secretum für das Podagra.

Lasse ein Storchhaut arbeiten/ und Fussocken daraus machen/ die benehmen alsobalden den grausamen Schmertzen mit höchster Verwunderung.

## 44. Wer nicht Harnen kan.

℞. Schaafkoth/Petersill-Wurtzel klein gehackt/ siede beydes in Geiß-Milch/ thue es zusammen in eine Schweins-Blasen/ lege es dem Patienten warm auf den Leib/ es machet bald Harnen.

## 45. Wer keinen Stuhlgang haben kan.

℞. Einen gebratenen Apffel/ rühre ihn mit Gänße-Fett wohl durch/ bestreiche den Bauch darmit/ so wird bald ein offener Leib folgen.

Oder nimb eine ausgehölte halbe Wallnuß-Schaale/ fülle dieselbe mit Gänße-Fett/ binde sie auff den Nabel/ bestreiche auch zugleich den gantzen Unterleib/ mit dem Gänße-Fett/ so wird also der verstopffte Leib erweichet werden.

## 46. Ein gut Mittel für die lauffende Gicht.

℞. Storchenkoth/vermische solchen mit Schweinen

nen-Fett / und lege solchen auff die schmertzhafften Glieder / thut Wunder.

## 47. Ein bewährt Mittel für grosse Haupt-schmertzen / Melancholey und Tobsucht / &c.

Wann man die Dauben in der mitten von einander schneydet/und wann das Geblüt noch warm ist / auff das Haupt leget/ so besänfftiget sie die wütenden Feuchtigkeiten / die Melancholie / &c. kan man derowegen diß Mittel gebrauchen / in der Tobsucht / den Hauptschmertzen / der Melancholie und dem Podadra. Für dergleichen Zustand ist auch gut wann man eine schwartze Henne lebendig von einander schneidet / und mit dem warmen Geblüte auf das Haupt leget.

## 48. Für das gezwungene Nacht-Harnen.

Wann man die Kehle vom Hahnen brennet / doch daß sie nicht aller verzehret werde / sondern nur brate und trockne / und des Nachts vor dem Essen/ so heylet sie das gezwungene Nachtharnen.

NB. Man mercke dieses/daß aus dem Thier-Reiche drey Mittel wider incontinentiam Urinæ gewis seyen/1. der gebrannte Igel /2. die Vulva vom Schwein / oder/ wie andere wollen die Blase/) und 3. die Kehle vom Hahn. Welche vor allen andern Mitteln / so sonsten hierzu gerühmet werden/ den Vorzug haben.

## 49. Für Schmertzende Nagel-Geschwär.

Ermüde eine weisse Ganß / mit Lauffen oder jagen/ so sehr und so lange / bis sie den Koth gehen lässet / wann man nun selbigen warm auff die Nagel-Geschwär leget / so heylet er selbige wunderbar.

## 50. Sonderbahres Mittel wider die schwere Noth.

Der Pfauenkoth heilet/ durch seine Eigenschafft/ den Schwindel und die schwehre Noth / ( wann man ihn lang aneinander gebrauchet / ) man dörret und pulvert ihn ( ℥i. ) und maceriret ihn eine Nacht im Wein / dann filtrirt mans und continuirt dessen Gebrauch / vom Neumond/ bis auff den Vollmond / oder weiters/ wo es vonnöthen ist.

Oder ℞. Koth von Pfauen bis eine Handvoll/ nach Unterscheid des Geschlechtes / macerire ihn im Wein / q. s. theile es in 3. gleiche Theile/ trincke es nach dem Paroxysmo und vor dem neuen Liecht / da man den Schweiß darauff abwarten muß.

## 51. Für das Auffsteigen der Mutter.

Man nimbt Pfauen-Federn/ macht darvon einen Rauch / ist bewährt dem Frauen-Zimmer für das Auffsteigen der Mutter.

## 52. Zwey köstliche Stücke den so genannten Wurm am Finger zu tödten.

Nimb Teuffelsdreck / Knoblauch / und Eyerklar / zerreibe es in einem gläsernen Mörsel zu einer Sal-

Salben ab / die lege über den Finger / so wird der Wurm von Stund an getödtet.

Oder; man nimbt Bocks-Leder / befeuchtet es offt mit Fröschlaich / oder lässet es etliche Tage darinnen liegen / trocknet es dann wieder; je öffter man es widerholet / je besser ist es / dann machet man Fingerlinge daraus / stecket es an den bösen Finger / so tödtet es solches über Nacht.

## 53. Wider Fisteln / alt und neue Schäden.

Lasse den Patienten vom Rheinischen Wein / darauff kleingestossene Krebsaugen gestanden / mit denen Krebsaugen Morgens und Abends einen guten Trunck thun. In die Schäden aber thue folgendes Oel:

Schütte Terpentin-Oel auff Mayenwürme / und extrahire ihre Tinctur / diese schütte auf gemeinen Schwefel / in einen offenen Kolben / lasse es im Sande wohl kochen etliche Tage / bis aller sulphur solviret / und ein roth-schwartzer Balsam worden ist. Thue diesen Balsam in ein groß Glas q. v. schütte darauff das beste Aquafort guttatim, und diß so lange / bis es nicht mehr brauset / dann lässet man es stehen / und schüttet die übrige Feuchtigkeit ab / so hat man einen herrlichen Balsam zu alten und neuen Schäden.

## 54. Köstlicher Wund-Balsam.

℞. Des besten Venedischen Terpentins / des rothen Johannis-Oels / eines so viel als des andern / zerlasse es mit einander / hernach nimb Gum-

mi Elemi, zerlasse es besonders / und giesse es darunter / und so es halb erkalt worden / so giesse ein wenig destillirt Wachsöl darzu / so ist es recht. Dieser Balsam muß dicker seyn als ein Oel / und dünner als eine Salbe.

## 55. Ein guter Balsam zu frischen Wunden.

Nimb weissen Mastix / Weyrauch / jedes 2. Loth / weiß Hartz 1. ℔. Terpentin / Bisamöl jedes 1. Loth / Grünspan 2. qu. mache es zusammen zu einem Balsam.

## 56. Gutes Wund-Oel.

℞. Terpentin 2. Unzen / Rosenöl 4. Unzen / Lohröl 1. Unz / Eyeröl ein halb Unz / vermische alles unter einander zu einem Wundöl.

## 56. Sehr geheimer köstlicher und unvergleichlicher Wund-Balsam.

Man nimt Spicköl / solvirt darinn des schwartzen Peruvianischen Balsams / und lässet solchen in gelinder Wärme auffsolviren / so kan man mit diesem Balsam hernach Wunder thun.

## 57. Ein anderer dergleichen.

Nimb Terpentinöl / Wachsöl / Peruvianischen Balsam / Nägelein-Oel ein wenig / &c.

## 58. Fürtreffliche Pulver-Löschung.

℞. Leinöl / Hanfföl jedes ℔ß. Salarmoniac / weissen Vitriol, jedes ein halb Unz / Theriac / Mithridat jedes 2. qu. Opii 1. qu. lasse dieses alles miteinander zergehen / und auff einem gelinden

Kohlfeuer auffsieden bis es gelbe wird / so ist es recht. Prob.

## 59. Eine andere Pulverlöschung.

℞. Pulverisirten Gallmey 6. Loth / Grünspan / Aloepatic. jedes 2. Loth / Weyrauch 3. Loth / Mastix 4. Loth / Silberglett 2. Loth / Myrrhen / gebrannten Alaun jed. 4. Loth / Salmiac 10. Loth / Herbæ aristoloch. combustæ 8. Loth / vermische alles auff das subtileste pulverisirt untereinander / und gebrauche es mit warm gemachten Rosen-Oel.

## 60. Gute Brand-Salbe.

℞. Leinöl ein viertel Pfund / Eyerweiß ein viertel Pfund / zerklopffe es wohl untereinander / zu einer Salben / hiervon streich des Tages 4. oder 5. mahln mit einer Feder auff den Brand;

## 61. Eine bewährte rothe Salbe / so den Brand in einer Nacht heylet.

Nimb ungesaltzene reine Mayenbutter / und Krebse mit den Schalen / wie sie seynd / zerstosse sie in einem Mörsel / lasse das Wasser sieden / thue Butter darein / und nimb sie oben fein rein wiederumb ab / thue sie in einen Tiegel schütte die klein-zerstossene Krebse darein / lasse sie sieden / biß die Krebse recht gut werden / alsdann nehme und seyhe es durch ein Tuch / so wird eine rothe Salbe daraus / welche den Brand in einer Nacht heylet.

Mit solcher Salbe sind grosse Brandschäden geheylet worden.

## 62. Wider Reissen und Schmertzen / auch contracte Glieder.

Man nehme 1. Nösel Rhein-Wein / ein halb Loth Bibergeil klein geschnitten / in einem neuen irdenen Topff mit einem Deckel wohl zugemachet / 2. Fingerbreit einkochen lassen / auff einem gelinden Kohlfeuer / hernach wohl zugemacht / in einem Glase auffbehalten. So man es nun gebrauchen will / das Glas ins Wasser gesetzet / biß es warm / und alsdann wohl umgerüttelt / hernach das schmertzhaffte Glied mit der warmen Hand wohl gesalbet / so offt man will des Tages / wann die Schmertzen gar groß sind / mus man ein Aechtelein Milchram mit weichen Weitzen-Brod und ein halb qu. guten Safran / und 2. Löffel voll Rosenwasser kalt wohl untereinander gemischt Pflasterweise überlegen / es benimbt die Schmertzen geschwinde.

## 63. Die vom Schlag und sonsten gelähmte Glieder zu curiren.

Nimb von Ochsen-Mäulern und Füssen die Brühe / lasse den Patienten das erlahmte Glied hineinhalten / warm / so lange / bis es kalt ist / und thue dieses etliche mahlen.

## 64. Wider erfrohrne Glieder.

Nimb rein ausgelassen Hirsch-Unschlit ohngefehr ein halb ℔. weissen Ruben-Safft / &c. lasse es in einem rein-verglasten Geschirr so lange mit einander sieden und kochen / bis der Ruben-Safft gantz verkochet und abgeraucht ist. Wann nun dieser

dieser Salbe bey 18. oder 20. Loth ist/ solvire anderthalb Loth Campher in Rosen-Oel / vermische es unter das besagte Unschlit/das streiche auff Leinwand/ uud gebrauchs über das erfrohrne Glied wie ein Pflaster.

## 65. Wunderbares und herrliches Stich-Pflaster.

℞. Colophonii, Terpentin/ jedes anderthalb Unz/ Wachs/ Hartz/ und Schusterpech jedes 2. Unzen/ Gummi Ammoniac. Galbani, und Bdellii jedes ein halb Unz/ Magnet 1. Unz/ rothen Sandel ein halb Unz/ Mastix / Weyrauch jedes ein halb Unz/ der rothen gantz ausgezogenen Vitriol-Erden 2. Unzen/ Terpentin-Oel/Eyerdotter-Oel / jedes 2. qu. Mumiæ, Campher jedes 2. qu. mache es/nach Ausweisung der Kunst/zu einem Pflaster / dieses Pflaster ist nicht wie andere Pflaster / wird auch auff kein Tuch gestrichen/ sondern Messer-Rucken-dicke formiret / und so erharten lassen. So man es gebrauchet hat / wischet man es sauber ab / und braucht es wieder / dann es bleibet fort und fort gut.

## 66. Wann man sich verbrennet hat.

Cæpæ Pulpæ cum vitell ovor. und Leinöl/ untereinander zu einer Salben bereitet / ist das beste Remedium contra ambusta.

Aber Zwiebeln von einander geschnitten / und auff den Brand geleget/zumahln wann der Brand erst geschehen / und der Schade noch neu ist/ sonsten wann die Haut sich schon abgeschälet schmertzet es grausam.

## 67. Ein köstlicher Tranck für geliefert Blut im Leibe.

℞. Tormentillwurtzel / Schwalbenwurtzel jedes 2. qu. Krebsaugen / Mumiæ, jedes 1. Unz/ Bocks-Blut / Wallrad jedes 2. qu. Weinessig 8. Loth / darvon giebe dem Patienten Morgens und Abends zu trincken. Oder nimb Rhabarbara 3. qu. Krebsaugen 6. qu. Wallrad / Mumiæ, Drachenblut / gesiegelter Erden jedes ein halb Unz/ rother præparirter Corallen 2. qu. vermische es untereinander / auff etliche mahlen zu nehmen.

## 68. Fürtreffliche grüne Butter / von sehr grossen Tugenden / absonderlichen vor gestürtzt Geblüt.

℞. Brunnkreß / Bachpungen / Tausendgulden Kraut / mit den Blumen Ehrenpreyß / Nachtschatten / Sanickel / Wegbreit / Melissen / jedes eine gute Hand voll / diese Kräuter zerhacke alle klein / dann lasse 10. ℔. rein geschäumter Majen-Butter in einem reinen Topff zerschmeltzen / alsdann die Kräuter darunter gerühret / 4. oder 5. Wochen stehen lassen / und alle Tage wohl umbgerühret.

Wann nun diese Zeit verflossen / so thue es in einem Kessel / und lasse es ein viertel Stunde sieden/ drucke es hernach durch ein Pfeffer-Tuch / daß die Krafft von den Kräutern wohl heraus komme; Wann dann das / so durchgedruckt ist / so thue darein Hönig ℔ß. und den rothen Schleich im Acker/ oder Regenwürm / und nehme anderthalb Loth

Essig

Essig/treibe es zusammen/ durch ein Pfeffer-Tuch/ so sehr/ als du kanst/ und thue keinen Essig mehr darzu/ nehme auch 2. Loth Schaafs-Lorbeeren/ stosse dieselbige/ und treibe sie auch durch ein Pfeffer-Tuch.

Wann dieses also geschehen mustu die Salbe mit allen/so darzu gekommen noch ein viertel Stunde sieden lassen/ hernach thue sie wider in einen Topf/ nehme 2. Loth Wegbreitsaamen/ zerstosse und thue es in die Salbe/ und rühre sie 5. oder 6. mahln untereinander herumb/ so lange/ bis sie gar kalt wird/ daß sie sehr wohl durch einander komme/ so ist dann diese Salbe recht gemachet.

Wann sich nun ein Mensch wehe gethan hätte/ also daß es vor 10. oder 12. Jahren geschehen wäre/ der nehme von dieser Salbe des Tages 3. mahln zu sich/ auff 1. mahln einer halben Welschen-Nuß gros/ in 3. Löffel voll/ warmen Wein oder Bier/ und dieses thue man/ so lange der Schmertzen gefühlet wird.

Man kan auch mit dieser Salbe den Ort/ da einem wehe ist/ schmieren. Diese Salbe mag man auch denjenigen/ so gestürtzt oder gefallen/ alsobalden geben.

## 69. Ein gut warm Band vor den kalten Brand.

℞. Kupfferwasser/ Allaun jedes 1. Unz/ Leinsaamen/ fœnugræci, Wermuth/ Camillen/ jedes 2. Unzen/ Sauerteig als ein Hüner-Ey gros/ koche es mit Wein/ daß es werde wie ein Brey/ und streiche es auff ein blau wüllen Tuch/ und schlage

es so

es so warm über / als es der Patient erleiden kan.

70. Ein Bad für die erkrummten Glieder.

℞. Camillen-Blumen / Bethonien / rothen Beyfuß / Pappeln / Sinau / Hebeu / Winterpflantzen / Wacholder-Beeren / jedes 1. Hand voll / Tormentillwurtzel auch eine Hand voll / koche alles mit Wasser / und behe oder bade die erkrummten Glieder darmit.

71. Für die angelauffene Beine.

℞. Pulverisirten Euphorbii, streue es auff die Bein / man braucht auch Spiritum Vitrioli.

72. Eine Salbe vor die erfrohrne Glieder.

℞. Hirschunschlit / Gänsschmaltz / zerlasse es miteinander / und giesse es in eine weisse ausgehölte Ruben / lasse es im Regen und Schnee eine Zeit lang stehen / hernach zerhacke selbige Rube / und röste sie in dem Schmaltz / das du darein gegossen hast / drucke sie hernach heraus / und lasse das Feiste auff kalt Wasser fallen / und wann es gestanden ist / so hebe es ab / und behe das Feiste mit Brandewein / desgleichen wo der Brandwein wieder darvon kommet so ist es recht.

Alt Schmeer mit faulen Ruben gestossen / heylet auch die erfrohrne Füsse.

73. Pillen für die Frantzosen.

℞. Ein wenig des mit Spiritu Nitri roth gemachten Mercurii præcipitati, ein wenig des

besten

besten Theriacks / und ein wenig Sandel darunter / mache Pillen daraus / eine so groß als eine grosse Erbs / giebe eine darvon dem Patienten des Morgends ein / und über den 3ten Tag wieder eine / und allemalen 1½. Stunde darauf gefastet / und so fortan / biß man siehet / wie es sich anlässet.

### 74. Bewährter Frantzosen-Tranck.

℞. Frantzosen-Holtz ein Viertel / Sassafraß 1. Untz / Sarsaparill 1. Untz / Esulæ ½. Untz / Lavendel 1. Untz / Alaun / weissen Andorn jedes für einen Albus, Sanickel / Obermenig jedes 1. Hand voll / Pfriemenhecken die an beyden Händen gewachsen sind / Ehrenpreiß / Braunell jedes 1. Hand voll / siede diese Sachen in 4. Maas Bier und gebrauche es zum Tranck.

### 75. Gutes Gurgel-Wasser zur Frantzosen-Cur.

℞. Alaun 2. Untzen / Hönig 3. Löffelvoll / breiten Wegerich / Braunellen / Heydnisch-Wund-kraut Wohlgemuth / Erdbeerkraut / klein Winte grün / jedes 1. Handvoll / thue darzu halb Wein und halb Wasser / laß es eine Maas einsieden / verwahre es in einem glasurten Krug / wohl verdeckt / und las den Patienten sich darmit gurgeln.

### 76. Gute Frantzosen-Salbe.

℞. Lohröl 8. Loth / alt Schmeer 5. Loth / Lorbeer 2. Loth / rother Myrrhen ein halb Loth /

Mer-

Mercurii 8. Loth/ das Schmeer thut man zu erst in eine Büchsen / zerstösset es wohl vermischt/ und reibet den Mercurium so lang darunter / bis man ihn nit mehr siehet/dann thut man ein Theil Lohr-Oel darunter / rühret es wieder wohl untereinander darauf thut man die Pulver darein/und das übrige Lohröl /rühret es so lange untereinander/ biß es zu einer rechten Salben worden ist.

## Der Tranck/ so zu dieser Salbe zu gebrauchen.

Nimb 4. Loth Lorbeer / thue sie in einen glasurten Hafen / giesse daran ein viertel guten Wein/ und lasse es fein gemach sieden / giebe es hernach dem Krancken Morgens nüchtern / und des Abends zu trincken / und lasse ihn 4. Stunden darauf fasten.

## 77. Eine andere Frantzosen-Salbe.

Nimb Baumöl 1. ℔. Wachs/Griechisch-Bech/ oder Hartz jed. 4. Loth/diese 3. Stucke thue zusamen u. lasse es zergehen in eine Pfanne/über einem Kohlfeuer / nimb darnach Mastix / Bleyweiß jedes 6. Loth/ Gummi 4. Loth / weissen Weyrauch 3. Loth/ gebrannten Alaun 4. Loth / Silberglet 5. Loth / Weinstein 2. Loth / thue diese Stücke alle in einen Mörsel / und stosse es zu einem subtilen Pulver/lasse es durch ein Sieb lauffen/ dann thue dieses Pulver in das Fette in der Pfannen / rühre es wohl durcheinander/daß es dick wird/ alsdann thue vor 4. Pfennig Brandwein und 3. Loth Queckfilber zuvor wohl mit Essig getödtet / und den Essig wider dar-

darvon geseyhet/in die Pfanne rühre es wohl durcheinander / so hastu eine gute Salbe.

## 78. Das Mund-Wasser darzu.

Nimb Weinstein / gebrannten Allaun / jedes 2. qu. Zucker 1. Loth / Eniß so viel du mit 4. Fingern halten kanst/ thue es in ein Tüchlein / binde es zu/ und thue diese Stucke alle in eine Maas Reinfall / oder sonsten süssen Wein / und lasse es einen Fingerbreit einsieden giebe dem Krancken einen Löffel voll / den Mund auszuwaschen / man mus es aber nicht hinunter lassen.

## 79. Eine Purgation darzu.

Nimb Allaun 3. Loth / Hönig 1. Löffel voll/ roher Gersten 1. Hand voll / reibe und wasche die Gersten in einem Wasser gar sauber/ darnach nehme ein Viertel des besten Weins/den du habē kanst/ und thue den Alaun / Hönig / und Gersten in einen Hafen / und den Wein daran / laß den halben Theil einsieden/ darvon giebe dem Krancken auf einmahl einen Löffel voll zu trincken/ so vertreibet es die inwendigen Frantzosen / wann du den Tranck siedest / so lasse es gar gemach sieden / und schaume es wohl ab.

## 80. Die Frantzosen auszutreiben / und ohne Schmieren und Baden zu heilen.

Nimb ein Nösel guten rothen Wein / lösche ein Stuck reines ungarischen Stahls zu siebenmahln darein ab/ hernach thue in den Wein Alantwurtz/ Kreutz-Salbey/Lorbeer/jedes ein halbe Hand/voll/

alles klein zerstossen / und lasse es in einem verdeckten Topff einsieden.

Hiervon trincke Morgends und Abends warm / so schlagen sie in 4. Tagen aus / verdorren hernach / fallen ab / und heylen.

## 81. Den Holtz-Tranck für die Frantzosen / auf das beste zu bereiten.

Nehme desjenigen Holtzes / so dick / groß / hart / nicht mürb noch wurmstichig ist / und in der mitten eine schwärtzlichte Farbe hat / ohngefehr 8. ℔. schlage die Rinden darvon / und lege es auff ein reines Tuch / nehme einen Zahn-Hobel / oder eine grobe Holtz-Raspel / und stosse es zu kleinen Spänen; diese Späne zerstosse in einem Mörsel noch besser / also / daß ein grobes Pulver daraus werde / darnach nehme einen Topf / in welchen vollkömmlich 4. Maas Wasser gehen / in demselben thue ℔j. der obgedachten Spähne und giesse daran 8. ℔. Wassers / das ist / bey 3. Maas wohlgemessen / lasse das Holtz in dem Wasser einen Tag / und eine Nacht wohl verdeckt stehen / darnach setze den Topff zu einem Kohlfeuer und lasse es sanfft sieden.

Wenn es in ein volkommenes sieden kommet / so hebe den Deckel ab / und nehme den Schaum herab / behalte ihn in einem Glas / und thue den Deckel behend wider darüber.

Dieses thue so lang / bis das Wasser halb eingesotten ist / und siehe wohl zu / daß es nicht überlauffe.

Wann es nun also gesotten ist / so thue den Topf von der Glut / und laß ihn erkalten.

Dar-

Darnach giesse das Wasser in ein reines Glas/ verstopffe es wohl / und behalte es für das erste Wasser.

Hernach so giesse alsbald widerumb so viel Wassers über das Holtz / so noch in dem Topffe ist / und siede es gleich wie zuvor / giesse dieses Wasser auch ab / in ein besonders Kolben-Glas / das erste ist die Artzney / das ander der Tranck / den du zum Essen / und wann dich sonsten dürstet / brauchen solt.

## 82. Wie man diesen Tranck brauchen solle.

Morgends früh umb 5. Uhr / nehme von dem ersten Wasser ℔j. das ist / ein gutes wohlgemessenes Nösel / thue es in einen Becher / und mache es ein wenig warm / trincke es aus / lege dich bald nieder zu Bette / bleibe 4. Stunden wohl zugedeckt liegen / und wann du kanst so schwitze.

Nach Verlauff der 4. Stunden stehe auf / strehle deine Haare / und bewege die Glieder / bis daß es Essens-Zeit ist / desgleichen thue auch Abends / wann du dich willst schlaffen legen.

An einem ℔. Holtz / hastu alleweg 4. Tage zu brauchen / mittler Zeit sehe / daß man dir einen anderen Sud bereite / und halte darmit 30. oder 40. Tage an / biß du siehest / daß es sich zur Besserung schicke / alsdann purgire wieder wie vormahls / und so starck du wilst / trincke das Wasser noch 6. Tage.

Darnach hebe von Tag zu Tage an / die Ordnung mit dem Essen zu ändern / lasse dir die Speisen erstlichen ein wenig saltzen / und trincke den

Wein gemischt / bis du die Besserung wohl befindest.

Desgleichen thue auch mit der Lufft / gehe nicht zu balden aus/sondern allgemählich/und zwar erstlichen von einem Gemach zum andern.

## 82. Zeichen/darbey man spühren kan / wann man des Holtz-Trancks genug gebrauchet hat.

1. Wann der Urin gemeiniglich bleich gelb wird / und nicht mehr bricht / so anfänglich leicht geschiehet / und röthlich zu seyn pfleget.

2. Wann der Schweiß nicht mehr so gerne kommet/ wie zuvor.

3. Wann ein grosser Lust zum Essen kommet / also daß einem offt darvon träumet.

Wann diese Zeichen vorhanden / mag man sich von dem Tranck fein gemachsam wider abziehen/ es seye gleich in 3. oder 4. Wochen / desgleichen mag man auch thun / wann einem sonsten darvor zu grauen anfänget / oder die Natur darvon schwach werden wolte.

## 83. Wie man mit den offenen Schäden umgehen solle.

Hastu faule Schäden oder unreine Löcher/darin faul Fleisch ist/ so mustu dieselbige mit einem Scherlein oder Messer reinigen lassen / oder lege darein Hönig mit Gersten Mehl vermischt/ oder das Unguentum Apostolicum, so fällt es desto eher heraus / darnach lege den Schaum / den du von dem Holtz-Tranck abgehoben hast / in die Löcher / oder streiche

streiche das weisse Sälblein aus der Apothecken darein.

Wann nun die Schäden mit guten Fleische zugefüllet seyn / und nichts mehr als ein Haut darüber mangelt / so lege darauff das Emplastrum album coctum, so wird die Haut bald darüber wachsen.

## Wie man eine gantze Woche durch / sich in dem Essen verhalten solle.

Man solle zu Mittag umb 10. Uhr / und zu Abends umb 5. Uhr essen.

Sonntags esse man von einem jungen Huhn / Montags vom grünen Rind-Fleisch / Dienstags von einem alten Huhn / Mitwochs von einem jungen Huhn / Donnerstags ein paar frischer Eyer / alles ohne Saltz / Freytags kan man essen ungarische Pflaumen mit ihrer Brühe / auf den Mittag ein halb ¼. ℔. und auf den Abend widerumb so viel / Sonnabends Kalbfleisch.

Hernach kan man wider vornen anfangen / und also fortfahren / und da man eines Fleisches müde würde / von einem andern essen. Man mag auch Essen kleine und grosse Wald-Vögel / aber keine Wasser-Vögel / über 6. oder 8. Loth auf das meinste / solle man in einer Mahlzeit nicht essen / und auch so viel weiß Brod / welches wohl ausgebacken / und nicht gar zu frisch seyn solle / zu dem Fleisch oder andern Speisen / und über diese Maas solle man nicht schreiten.

In den ersten 8. Tagen der Holtz-Cur / mag man bisweilen über der Mahlzeit einen guten

Trunck alten Weins / oder wohl vergohrnen Biers trincken/ in den andern folgenden Tag aber sich nur allein an das Holtz-Wasser halten.

Wann man die Hände waschen will / solle es nicht mit kalten/ sondern warmen Wasser geschehen/ darunter bisweilen ein wenig von geringem Wein mag gethan werden.

## 84. Wohlriechende Blumen-Oel zu machen.

Nimb zum Exempel frischer wohlriechender Rosen / so viel du selbsten wilst / thue das grüne und gelbe Gesäm davon hinweg / zerstosse dann solche Blätter in einem gläsernen Mörsel mit dergleichen Stössel wohl / dann thue es in ein Glaß / geuß darüber des besten frischen Gardser-Oels / so viel/ daß es drey quer Finger hoch darüber gehe/ oder schwimme/ dann verwahre das Glaß auf das beste / setze es 10. Tage lang an die heisse Sonne zu digeriren. Nach deme stelle das Glaß in ein Balneum Mariæ, lasse es so lange sieden / biß alles Phlegma verzehret ist/ wann solches hinweg ist / so nimb das Glaß heraus / und drucke die Materi durch ein rein Wüllen Tuch aus / und wirffe die Feces hinweg / dann nimb dieses ausgepresste Oel / und giesse es über frische zerstossene Rosen-Blätter / verfahre darmit wie zuvor / lasse es aber 10. Tage an der Sonnen digeriren / dann wieder in dem Balneo so lange sieden / biß sich alles Phlegma verzehret hat / dieses thue also mit frischen Rosen-Blättern / 4. 5.

oder

oder 6. maln / so bekombst du endlichen ein sehr wohlriechendes Rosen-Oel.

Solcher Gestalten kan man mit allerley wohlriechenden Blumen und Kräutern wohlriechende Oel machen.

### 85. Aus allerley wohlriechenden Kräutern und Blumen das wohlriechende Oel zu pressen.

Man nimbt frische / süsser und geschälter Mandeln / zerschneidet solche länglich / oder zerstosset es gröblicht / und so man / zum Exempel / das wohlriechende Oel haben und machen will / so thut man diese Mandeln und Blumen / Lage über Lage / in ein Büchsen / und lässet sie also eine Zeitlang stehen / damit sie den Geruch annehmen. Nach solchem drucket man sie aus / wie man sonsten das Mandel-Oel auspresset / so hat es den Geruch und die Farbe von den Negelein auf das beste.

Gleicher Weise kan man mit allerley wohlriechenden Blumen auch verfahren / und wohlriechende Oel erlangen.

### 86. Wohlriechende Wachholder-Oel gar leicht zu machen.

Man nimbt der schönesten / wohlzeitigen und auserlesnen Wachholder-Beer / so viel man will / legt sie auf ein durchlöchertes Blech / oder auf Höltzlein zwischen zween über einander gestürtzte Häfen / verkleibt oder verlutiret die Fugen wohl / macht dann ein Grad oder Circul-Feuer herumb

von kleinem dürren Holtz auf einen Feuer-Herd-Fange an das Holtz zu legen / eine Spanne weit von dem Hafen / ordentlich biß es über und über bedecket seye / zünde an der eussersten Extremität das Holtz an / und lasse es also brennen / biß es von sich selbsten wiederumb ausgehet / so treibet die Hitze das Oel unterwerts / welches du / nachdeme die Geschirr erkaltet seynd / kanst heraus nehmen. Es müssen aber die Geschirr von Messing oder Kupffer seyn.

## 87. Wie der Campher auf das beste zu verwahren.

Der Campffer ist so flüchtig / daß wann dessen ein Stück einer Faust groß an die freye Lufft gelegt wird / derselbige nach und nach dermassen verschwinden wird / daß endlichen nichts mehr darvon zu sehen. Wann aber derselbige zum Pfeffer kommet oder Leinsaamen darzu gethan wird / so kan man solchen auf das beste erhalten.

## 88. Wie das Weinstein-Oel wol und gut zu machen ist.

Man lässet den Weinstein also in Stücken / wie er in den Krämen zu kauffen ist / auf breiten und flachen irrdenen unglasurten Scherben bey dem Hafner calciniren oder brennen / nimbt dann solchen / so balden er aus dem Ofen kommet / thut den also heiß zerstossen in ein enges unten spitziges leinen Säcklein / und hänget solchen also warm in einen feuchten Keller und stellet ein Zucker-Glaß darunter / so wird er in kurtzer Zeit zu einem

nem Oel zerfliessen/ und in das untergesetzte Glaß rinnen.

### 89. Allerhand Oel aus Gummi/ als Myrrhen/ Mastix/ Storax/ Benzoe und dergleichen ohne Feuer-destillation zu machen.

Man nimbt frischer Eyer/ nach Belieben/ lässet sie gantz hart sieden/ nachdeme schneidet sie entzwey/ und nimb die Dottern heraus/ thut in das Weisse den Gummi/ bindet sie wohl zusammen und hänget sie in den Keller über ein verglasirt Geschirr/ so wird das Oel bald fliessen.

### 90. Ein herrliches heylsames Oel zu alten und neuen Wunden und Schäden allein ohne Pflaster zu gebrauchen.

Nimb die Blumen von S. Johannis Kraut/ gröblich gehackt/ thue sie im Gewichte eines ℔. mit so schwehr Lein-Oel in ein weites Gläsernes Gefässe wohl vermacht/ setze es an die Sonne 4. Wochen/ und rühre es alle Tage wohl unter einander/ so wird das Oel endlichen gantz braun/ darnach thue darzu des schönsten wohlgeriebenen Mastix 1. Loth Terpentin 1. Loth mit ein wenig Malvasier/ lasse es wiederumb 3. oder 4. Wochen an der Sonnen stehen/ folgends seyhe es durch ein Tuch/ das sauber seye/ und presse es aus/ die zuruck bleibende feces sind gut/ umb das Saltz heraus zu ziehen.

Wann du es gebrauchen wilst/ so netze ein Tüchlein oder Schleissen darein / lege es also auf die Wunden/ und darüber ein Band/ daß nichts unreines darzu komme.

## 91. Bewährtes Hüner-Augen-Pflaster.

Nimb frisch Wachs zwey Loth / Hartz / Colophonij jedes ein Loth / Terpentin zwey Loth / Gummi Ammoniaci zwey Gran/ weissen und rothen Arsenicum jedes 1. und ein halb Loth / rothen ☿. præcipitat. zwey Gran/ vermische es wohl unter einander zu einem Pflaster.

## 92. Bewährtes Pflaster/ so dem Nürnber. Pflaster an der Güte nichts bevor läst.

Nimb Baum-Oel 12. Loth / Johannis-Blumen-Oel / Lein-Oel jedes vier Loth / Venedischer Seyffen 6. Loth / schöner Mening / Silberglett sechs Loth / Campher ein Loth / siede und mache es zu einem Pflaster.

## 93. Das Regenwurm-Oel gut zu machen.

Thue die Regenwürme zusammen in einen Topff / verlutire solchen auf das beste/ und schlage es in einen Laib Brod / schiebe es in einen Backofen so lange / biß das Brod bächt / darnach thue es in ein Glaß / und destillire es an der Sonnen. Es dienet vor Reissen in Gliedern und vor das Schwinden.

94. Die gerechte Wald-Salbe zu machen / die den Brand und alle Schäden heylet.

Nimb Sanickel / Wald-Männlein / Ehrenpreiß / Heylallerwelt / Tausendguldenkraut / aus den Kräutern den Safft gepresst / darnach nimb weiß Hartz / oder Pech / Unschlit und Butter / das zerlassen / den Safft davon gekocht / vor 2. Pfenning Grünspan darein geworffen / das ist dann die rechte Wald-Salbe.

95. Eine bewährte und nutzbare Salbe für den Brand / es habe sich ein Mensch verbrant mit was Materie es seye / so kan sie den Brand von Stund an löschen / und in kurtzer Zeit heylen / welches absonderlichen diejenigen / so stets mit Feuer umbgehen / beobachten sollen.

Nimb Leim-Schmaltz (so man bey den Leimsiedern bekommen kan) ein Pfund / lasse solches in einem irrdenen verglasirten Geschirr ob einem gelinden Kohlfeuerlein zergehen / mit dem hebe es ab / und schütte ein viertel Pfund Lein- oder S. Johannis-Oel von Lein-Oel gemacht / darzu / rühre es wohl unter einander biß es kalt wird / so ist es gut und gerecht; will man es aber noch köstlicher und besser haben / so thue vier Loth Storax liquida, des gekochten Rosen-Oels / Wachholder-Oels / des destillirten War-

Oels

Oels und Campher eines jeden ein Loth darzu / darmit kanst du allerley hitzige Schäden / auch frische Wunden und allen Brand heylen / wann du den Schaden des Tages zweymalen darmit schmierest.

## 96. Salbe für den Bruch der kleinen Kinder.

Nimb Bären-Schmaltz vier Loth / Fuchs-Schmaltz sechs Loth / lasse es mit einander zergehen / damit schmiere dem Kinde den Schaden fleissig.

So es aber schon ein Knab von zehen oder zwölff Jahren wäre / so lasse denselben einen Gurt darbey tragen.

Einem Mann aber lasse Sanickel und Sinau in Wein sieden / und solchen fleissig trincken / darbey aber besagter Salben und des Gurtes mit bedienen.

## 97. Ein bewährtes Pulver / wann ein Kind ein Brüchlein hat / nächst GOtt demselben zu helffen.

Nimb schwartze und weisse Sanickel-Wurtz gedörrt und geschaben / dann subtil gestossen / durch ein Sieb gerädert / darvon gibt man einem Kinde im abnehmenden Monde / alle Morgen nüchtern in einem Löffel voll Brey oder Suppen / so viel als man des Saltzes zu einem weich gesottenen Eyes gebrauchet / einem grössern aber / so

so viel als man mit drey Fingern fassen kan / es ist auch schon an vielen grossen Menschen nächst GOtt bewährt erfunden worden.

### 98. Wann ein Mensch groß Reissen in Gliedern / oder die lauffende Gicht hat / und fast erkrummet ist.

So fasse man einen Ameiß-Hauffen in ein Säcklein / siede denselben wohl / und schlage ihn so warm / als man es erleyden kan / über die Glieder / und schmiere sich darbey mit Regenwurm Oel.

### 99. Eine bewährte Grind-Salbe.

Nimb den ausgepreßten Safft von grünem Korn / weisses Schäfflein-Pech und ausgelassenen Unschlit / lasse es mit einander zergehen / darmit geschmieret / heilet die Köpffe.

### 100 Wann ein Mensch die Achsel ausgefallen hat.

So stelle ihn auf einen Schämel / binde ihn mit der Hand oben an / und ziehe den Schämel unten weg / so ist die Achsel wieder eingericht / brauche darbey eine gute Salbe / ein Stärck-Pflaster / und mache einen guten Bausch unter die Achsel.

### 101. Wann jemand bey sich spühret / er möge das Zipperlein bekommen.

Der fasse einen Ameiß-Hauffen in ein Säcklein / siede solchen in Fluß-Wasser / und schlage solchen

solchen gantz heiß über / so erschreckest du das Podagra / daß es aussen bleibet und nimmer wieder kommet.

### 102. Wunderbahre Krätz-Cur.

Wann ein Mensch gar sehr krätzig ist / so brate er nur eine schwartze Schnecke / und schmiere sich mit dem Safft / man wird sich ob der schnellen Heylung bald verwundern.

### 103. Eine Kunst / daß keine Lauß bey einem in Kleidern bleibe.

Wann du einen Todten-Kopf findest / der von einem Menschen ist / der entweder im Kriege oder sonsten eines gewaltsamen Todes gestorben und begraben ist / nimm das Mooß so darinnen ist / heraus / binde solches in ein zart leinen Tüchlein / und trage oder hänge solches an den blosen Leibe / so wird keine Lause bey dir bleiben.

### 104. Ein bewährtes Stuck für die Hüner-Augen an den Füssen.

So zerstosse Knoblauch / lege und binde es darauf / es faulet heraus / schmiere es auch mit schwartzem Schnecken-Wasser.

### 105. Ein wunderbares Mittel wider den Husten.

Man brate Zwiebeln / zerstosse solche / und schmiere die Fußsohlen offt darmit.

106. Ein guter Wund-Balsam zu allen Wunden/ dieselbigen bald zu heylen.

Nimb Baum-Oel ein halb Pfund/ Terpentin ein viertel Pfund / Regen-Würm auch so viel / rothen Mangold / Camillen-Blumen / S. Johannis-Blumen jedes eine Hand voll/ die Regen-Würmer/Mangold und Blumen in dem Baum-Oel allein wohl gesotten / und durch ein Tuch gedrucket / in ein Glaß gethan / endlichen den Terpentin darunter gemischet; und an die Sonnen gestellet/ darvon zur Zeit der Noth in die Wunden gethan / heilet wunderlich.

107. Bewährte Wund-Salbe.

Nimb grüner Tabackblätter / Holderblätter jeder eine gute Hand voll / zerschneide und siede es in frisch ungesaltzner Butter / dann zwinge es durch ein Tuch / so man Wunden darmit verbindet / heilen solche in kurtzer Zeit.

108. Das hefftige bluten der Wunden bald zu stillen.

Nimb das Gemöse von einem Todten-Kopff/ in Mangel solches nur Todten-Bein / ausgesüster Vitriol-Erden und rothen Bolus, eines so viel als des andern / vermische es zart pulverisirt unter einander / streue darvon in die blutende Wunden/ das Bluten stillet sich alsobalden.

Oder man nimbt und sammlet der weissen Haar von dem Haasen / so sie zwischen den hindern Beinen haben / so viel man derselben bekommen kan / thut solche in ein irrden verdecktes Häfelein / und lässet es in einem Kohlfeuerlein zu Aschen verbrennen / vermischt dann Ruß darunter in gleichem Gewichte / streuet darvon ein wenig in die blutende Wunden / das Bluten höret augenblicklich auf.

Vierd-

# Vierdte Abhandlung

## Von allerhand schönen Künsten / für Gold und Silber-Arbeiter / auch andere Künstlere mehr / die in Metallen arbeiten.

### I.

### Schöne Flüsse und Edelgesteine nachzumachen.

MAn nimmt Flintensteine / oder durchsichtiger Bergcristallen / die von allen anhangenden Unreinigkeiten auf das beste gereiniget sind / so viel man derselben selbsten will / thut solche in einen irrdenen unverglasurten Topff / setzet solchen in ein Kohlfeuer / daß der Hafen samt den Steinen wohl hellroth erglühet / dann nimbt man solchen heraus / und schüttet die Steine in eine sehr scharffe Laugen / von guten Sal Tartari, und ungelöschten Kalch gemachet. Dieses muß glühen und ablöschen / mus so offt wiederholet werden / bis solche Steine so märbe werden / daß man sie auch zwischen den Fingern zu einem zarten Meel zerreiben kan; so solches geschehen / nimbt man sol-

che Steine sauber heraus/ und zerstösset solche in einem reinen steinern Mörsel/ mit einem höltzernen Stössel/ zu einem zarten Pulver/ und wischt hernach mit reinem saubern Wasser alles trübe und unreine so lang und viel darvon/ bis daß das Wasser schön lauter und hell darvon gehet/ und lauffet/ dann ist der Stein auff das beste bereitet/ und wird hernach schön lauter und hell/ als der allerbeste Edelgestein.

NB. Man darff diese Steine weder in einem messingen noch eysernen Mörsel stossen/ dann sie nehmen gerne die Farbe darvon an/ und werden hernach gantz unrein/ und an der Farbe sehr verfälscht.

So man nun verlanget zu machen:

## Einen schönen Chrysolithus Fluß.

So nimbt man des obigen zubereiteten Crystalls 8. Loth/ Mennig 28. Loth/ vermischet und zerreibet es auff einem reinen Reibstein wohl untereinander/ vermischet ferner darunter des mit destillirten Essig extrahirten Croci martis 24. gran/ thut dann solche mixtur in einen wohl tüchtigen und Feuer haltenten Tiegel/ dergestalt/ daß er oben 2. quer Finger hoch leer bleibe/ dann verlutire solchen auf das beste/ und setzet solchen/ auff 6. oder 7. Stunde lang/ in einen Wind- aber besser in einen Glas-Ofen/ dann lässet man den Tiegel von sich selber erkalten/ und bricht ihn hernach auff/ so findet man alsdann einen schönen hellen durchsichtigen Chrysolithus Fluß/ der an der Schöne dem rechten Orientalischen nicht weichet/ und

solcher

solcher Gestalten kan man nun allerley schöne Flüsse machen.

NB. Das vornehmste ist/ daß man solche Steine bey schönem hellen Wetter und klaren Himmel mache/ und daß das Feuer in einer gleichen Hitze seye/ darmit die Materien oder Mixtura wohl zusammen fliesse.

## 2. Einen schönen Topas-Fluß zu machen.

℞. Des obbereiteten Crystalls 8. Loth/ der feinesten Mennig 28. Loth/ vermische es wohl untereinander/ darmit verfahre allerdings/ wie bey dem vorhergehenden angezeiget ist.

## 3. Einen schönen Saphier-Fluß zu machen.

℞. Des zubereiteten Crystallen 8. Loth / schönen Mennig 28. Loth / vermische und reibe beyde wohl untereinander / thue ferner darzu præparirter Saffran-Farb 1. qu. 1. Scrupel/ præparirten Braunstein 12. gr. vermische es auf das neue wohl unter einander / und verfahre damit/ wie obgesagt.

Oder verfahre also;

℞. Des zubereiteten Crystallen 8. Loth/ feiner Mennig 20. Loth/ vermische darunter præparirten Safran 84. gr. præparirten Braunstein 16. gr. &c. darmit verfahre wie oben.

## 4. Einen Saphier von Himmel-blauer Farb.

℞. Des besagten præparirten Crystallen 8.

feiner Mennig 20. Loth / præparirter Saffran-Farb / 42. gr. vermische es untereinander / und verfahre damit wie oben.

## Auff andere Art.

℞. Des obigen zubereiteten Crystalls 8. Loth / feiner Mennig 18. Loth / schöner blauer Mahler Schmalten 52. gr. verfahre allerdings darmit / wie bey dem vorhergehenden gezeiget.

## 5. Einen Orientalischen Granaten zu machen.

℞. Der obigen præparirten Crystallen 8. Loth / feiner Mennig 24. Loth / præparirten Braunstein 32. gran / præparirter Saffranfarb 4. gr. &c. verfahre damit wie oben.

## 6. Einen vollen Granaten zu machen.

℞. Des obigen præparirten Crystallen 8. Loth / Mennig 22. Loth / præparirten Braunstein 30. gran / præparirter Saffranfarbe 8. gr. verfahre darmit / wie oben gesagt.

## Noch anderst.

℞. Des obigen zubereiteten Crystalls 8. Loth / feiner Mennig 20. Loth / præparirten Braunstein 70. gran / præparirter Safranfarb / 6. gr. vermische alles wohl untereinander / verfahre darmit / wie bey den obigen gesagt.

## 7. Einen Smaragd zu bereiten

℞. Des obigen præparirten Crystalles 16. Loth / der feinesten Mennig 30. Loth / vermische es wohl untereinander / und reibe darunter auff das neue / des allerbesten Grünspans 160. gran / mit Essig zubereiteten Croci martis 32. gr. darmit verfähret man wie mit obigen.

### So man aber eine schönere Farbe verlanget.

℞. Des præparirten Crystalls 8. Loth / feiner Mennig 20. Loth / des schönesten Grünspans 150. gran 1. Scrupel / vermische es untereinander / und verfahre darmit wie oben.

NB. Diese Massa muß aber desto besser fliessen / und geschmoltzen werden / als die obige / darmit die Unreinigkeit des Bleyes desto besser vergehe.

### Oder

℞. Des zubereiteten Crystals 8. Loth / feiner Mennig 28. Loth / schönen Grünspan 180. gran / Croci martis 1. Scrupel / verfahre darmit wie mit obigen.

NB. Damit man alle die Steine schön und sauber mache / daß sie denen Orientalischen Steinen auch offt an der Farbe vorgehen / darzu ist das fürnemste / daß alle Materien auff das allerzarteste abgerieben / und untereinander vermischet werden / sonsten giebt es Blätterlein und wird nichts saubers daraus.

NB. Die Farben kan man hoch und niedrig machen/ wie es einem gefället/ die Farben zu kleinen Sachen/ als Ringen und dergleichen/ die müssen viel dicker und denckler von Farben seyn/ als diejenigen/so zu grossen Sachen gebrauchet werden sollen/ und beruhet das gantze Wesen auf dem Nachsinnen des Laboranten, welches so deutlich nicht genug beschrieben werden kan.

NB. Die Flinten- oder Feuer-Steine geben die allerhärteste Massam.

## 8. Von demjenigen Stein/ welcher Hirsch-Zähren genennet wird.

Von dem Stein/ Hirsch-Zähren genannt/ welchen Scaliger Exercit. c. 112. unter seinen besten Sachen/vor das edelste Stuck gehalten/ schreibet gemeldter Author also; Vor dem hundersten Jahr/ spricht er/ ist kein Zähren in des Hirschen Auge. Nach solchem Alter/ wächset er umb das Aug/ an dem Gebeine/ und auf dem Mund hervorhangend/ mit solcher Härtigkeit/ daß er das Hartz selbst an Härte übertrifft/ an demjenigen Ort/ da er sich rund ereignet/ hat er einen herrlichen Glantz/ an der Farbe dunckelroth/ nicht ohne Merckmahlen unterschiedlicher Aederlein/ er ist dermassen glatt/ daß er sich fast nicht berühren läßet; Dann er entziehet sich also/ daß es scheinet als ob er sich bey nahe selbst bewege. Er ist wider das Gifft ein auserlesenes Mittel/ und wird denen mit der Pest behafften Personen gegeben. Dahero entstehet einem solchen Menschen ein dermassen grosser Schweiß/ daß es scheinet als ob fast

der gantze Cörper solviret worden / bishieher Scaliger.

## 9. Von dem Türckis Edelgestein / welcher mit seinem sterbenden Herren gleichsam abstirbet.

Von den Türckis erzehlet Rueus, verwunderliche Dinge / welche ich mit seinem selbst eigenen Worten hierbey bringen will. Ich hatte / spricht er / einen guten Freund / der besasse / weiln er noch lebete / einen Türckis / welcher mit unzehlich vielen andern seiner Art / was die Schönheit und Reinlichkeit belangt / hätte streiten können. Besagter mein Freund erkranckte / und indeme er die Seele ausbliese / hatte er ohngefehr den Türckis bey sich. Hierauff verlohre der Stein seine schöne Farbe / wurde bleich und bekame in der Mitten einen Riß / nicht anderst / als ob er mit Verstand und Sinnen begabet wäre / und seines Herrn Tod betraurete / hernach aber / als des Verstorbenen Verlassenschafft feyl gebotten wurde / und ich solchen Stein wegen seines vorigen gehabten und nunmehr verlohrnen Glantzes nicht zu kauffen begehrte / hat ihn ein anderer gekauffet / und zwar umb gar schlechten und geringen Preiß. Was geschicht? Der Stein bekame bey seinem neuen Herrn seine neue Reinlichkeiten wieder: Dann der Riß vergienge / und der vorige Glantz kame wie vorher. Bishieher Rueus.

## 10. Von solchen Stern welche dem Sonnen- und Monds-Lauffe nach arten.

Es erzehlet Casdanus lib. de Judiciis Astro-

logicis, es habe Pabst Clemens VII. einen köstlichen Stein/ Helitem oder Sonnen-Stein gehabt/ welcher mit einem guldenen Flecklein versehen/ täglich mit der Sonnen-Auf- und Niedergang sich umbdrehete. Eben dergleichen wird auch von einer Statua der Sonnen/ welche Boetius zu Ravenna aufgerichtet/ gelesen/ sich ohne Unterlas mit der Sonne verkehrte/ wie Hieronymus Rubius, de Antiquitate Ravennæ erzehlet.

Ich erinnere mich (sind Worte P. Athan. Kircheri, in arte magna Lucis & Umbræ lib. 1. part. 1. c. 15. daß ich zu Rom in der Kunstkammer Claudii Menedrii einen Stein/ gleich einem Crystall/ gesehen/ in dessen Mitte ein unverweßlich/ von der Natur dahin geordneter Safft/ auf eine verwunderliche Weise/ nach Auf- oder Niedersteigung der Sonne hin und hergetrieben wurde. Es ist auch bekandt/ daß gewisse Steine gefunden werden/ welche man Mondensteine nennet/ weiln sie die Monds-Bewegungen in allen Stücken vorstellen/ wie dann Proclus auch l. 1. de Sacrificio & Magia berichtet/ er habe dergleichen Steine gehabt/ welche sich nach allen Monds-Veränderungen/ und dessen Ab- und Zunehmen gerichtet.

Von einem solchen Mondsstein/ der aus Indien gebracht worden/ erzehlet Mizaldus Wunder-Ding. Der Stein war rund/ in der Grösse eines Tauben-Eyes/ hatte eine Farbe wie das Pech/ und stellte durch einen hellscheinenden Flecken/ das Licht des Zu- und abnemenden Mondes für/ welcher mit dem zunehmenden Monde zu/ und mit dem abnehmenden Monde abnahme/ also/ daß er zur

Zeit des Neu-Monden wie ein Hirsen-Körnlein erschiene/im Voll-Mond aber die Grösse einer Erbsen vorstellte/ und nicht allein den besagten Monds-Gestalten/sondern auch seinen Bewegungen nachartete/ und damit man nicht meinen möchte als wäre ein Betrug darhinter/ so setzet Mizaldus hinzu/ er habe in Gegenwart des berühmten Königlichen Mathematici Orontii Finei, solchen Stein ein gantzes Monat probiret/ und die Sache darmit gantz natürlich befunden: der Stein aber seye endlichen/als ein höchstseltzames Natur-Wunder/dem König in Engelland verehret worden.

## 11. Von einem Stein der eine verwunderliche Krafft hat/das Wasser zu verschlingen.

Hollerus schreibet lib. 1. de Morbis internis cap. 39. daß die Wasserschlange/ wann man einen Bindfaden oder eine Schnur an ihren Schwantz bindet/ einen Stein in das darbey befindliche Wasser pflege von sich zu geben/ welcher in Verzehrung des Wassers solche grosse Krafft habe/ daß er alsobalden dasselbige verzehre und hinwegnehme/ dannenhero wann man solchen Stein dem Bauch eines Wassersüchtigen appliciret/ (sind Worte Plateri lib. de Vita) so verzehret er das Wasser allgemählich/ alles miteinander/ daß kein Tropffen übrig bleibet.

## 12. Von dem Agtstein oder Bernstein.

1 Der Agt- oder Bernstein ist kein Zähr- oder Baum-Hartz/ wie die Alten geurtheilt/ sondern eine hartzichte Meers-Unreinigkeit/ welche an dem

Preussischen Uffer meinstentheils gesammlet / oder aus dem Meer gezogen / mit Netzlein wie die Fische gefangen / und monatlich vor zehen tausend Rheinische Gulden verkauffet wird. Wann er hart wird / daß man ihn poliren kan / so wird er alsdann ein Agtstein und von Plinio gemma Samothracia genennet.

2. Der Bernstein / (sonderlich wann er gerieben wird /) ziehet Stoppeln / Haare / Strohälmlein und dergleichen nach sich. Welche Anziehungs-Krafft / etliche dem trocknen Geist zueignen / wormit der Bernstein begabet ist. Denen widersetzet sich aber Scaliger Exercit. 104. sect. 12. wo er bezeuget / er habe einen raren Agtstein gesehen / welcher die Spreuer an sich gezogen: Allwo keine Würckung eines trocknen Geistes darzwischen kommen können / andere halten dafür die Bewegung der Anziehungs-Krafft / entstehe von den scharffen und durchtringenden auch zugleich zähen und fetten im Agtstein verborgenen Geistern / welche subtil gemachet / durch das anreiben erhitzet werden / und also dann gar leichtlich leichte Dinge als Stoppeln / Hälmlein / Spreuer &c. durchdringen / wann sie aber kalten Dingen vorkommen / werden sie zusammen getrieben und gehen auf solche Weise wieder nach ihrem Ursprung / zurucke / dann die Wärme wird von ihrem widrigen Feinde abgetrieben / Liberius in lib. singul. Fernelius lib. 3. Med. cap. 4.

## 13. Von den Corallen / welche an einem Manns-Bild röthlichter / an einem Weibs-Bild aber bleicher werden.

Der Corall entstehet aus einem steinigten

Safft /

Safft / er ist aber ein Ständlein / welches unter dem Meer-Wasser grün und weich aufwächset / und weiche und weisse Beer hat / so balden man es abschneidet / wird es alsobalden hart. Unterweilen sind an einem solchen Gewächse theils Aestlein roth / theils weiß / und theils schwartz. Wann die Corallen von einer Manns-Person getragen werden / so werden sie trefflich roth; Wann aber die Weibs-Personen derselben sich bedienen / so erbleichen sie. Lemnius lib. 2. de occult. c. 22. die Ursache dieser ungleichen Würckung / ist theils den dickdämpfichten Geistern des weiblichen Geschlechts / theis der schwachen Wärme der Corallen / theils auch der dünstigen und linden Substantz der angebohrnen Wärme / in einem Manns-Bilde zu zuschreiben.

### 14. Von der Natur des Camphers.

1. Viel halten dafür / es werde der Campher aus einem Hartz gezeuget. Die Mauri sind in der Meynung / es tropffe der Campher aus einem Baum / welcher so weit von einander stehende Aeste habe / daß er einen so grossen Ort mit Schatten könne versehen / worauff 100. Personen Raums genug hätten.

2. Der Campher widerstehet der Veneri, und Gebährung nicht allein / wann man davon trincket / sondern auch wann man ihn nur anrühret.

3. Der Campher von einem Menschen gebrauchet / nimbt den Kopff ein / und wann er die kalten Feuchtigkeiten mit sich führet / so erwecket er den Schlaff / und kan die Leute vor dem Alter grau machen.

15. Von

[library stamp]

## 15. Von dem Stein-Oel / und Petroleo.

Naphta oder das Steinöl/ hat mit den Feuer eine grosse Verwandtschafft/ daß auch / wann sie zimlich weit voneinander sind / die Flamme sich nach denselben begiebet / und durch die Sonnen-Hitze gar leichtlich angezündet wird / das Stein-Oel (spricht Cornelius Agrippa de occulta Philosophia,) ziehet das Feuer zu sich / und springen beyde zusammen wo sie einander antreffen. Dem Steinöl ahmet die Wurtzel des so genannten Krautes Aproxit nach / welches gleichfalls das Feuer an sich ziehet.

2. Petroleum ist flüssiger als Steinöl / tropffet in Italien/ und der Landschafft Modena weiß und röthlich aus dem Felsen / und hat einen sehr starcken Geruch. In Sicilien schwimmet es auf den Quellen / und wird das Sicilianische Oel genennet; Die Einwohner gebrauchen es wie ander gemein Oel / zum Licht und ihren Lampen.

3. Verwunderlich ist/ was Matthiolus in lib. 1. Dioscorid. c. 82. von Petroleo erzehlet. Es hatte Hercules à Contrariis ein Ferrarienser auf seinem Gut einen Schöpffbrunnen darein Petroleum flosse / er mietete einen Maurer/ welcher den Ort/ woraus es tröpfelte/ vermachen solte/ man liesse ein Liecht hinab in den Brunnen / weiln man ohne dasselbe nichts verrichten konte / darvon entzündete sich der Petroleum mit solcher Hefftigkeit/ daß es den Maurer heraus warffe / und die Seiten des Brunnens gantz und gar zerbrochen.

Arthur Blaul
Spedition-Verzollungen
Furth i. W.

# Von allerhand schönen Verguldungen/und Versilberungen.

## 16. Ein Wasser/wo mit man verquicken kan.

Nimb 1. Loth Mercurii Vivi, oder Quecksilber/gut Scheyd-Wasser 1. oder anderthalb Loth/dann thue halb so viel Urin darzu/ehe du verquickest/verguldete Dinge muß man zweymalen ausglühen/zum erstenmahl darf man es nicht auskratzen/zum andernmahl solle man es kratzen/so wird es schön.

## 17. Wie man Silber verguldenkan/daß man das Silber nicht verquicken darff.

Man muß diejenige Arbeit/so man verguldem will/zuvor wohl ausglühen/wann du es nun ausgeglühet und ausgesotten hast/darnach nimb das Silber und kratze es zu zweymahln/das Silber bestreiche zweymahln mit gebrannten Weinstein/glühe es/siede es aus/und kratze es hernach zum vierdtenmahl/bestreiche es mit Weinstein-Oel/glühe/und nimb es aus/lege es in ein frisch Wasser/und lasse es ein wenig darinn liegen/und treuge es ab mit einem Tüchlein/trage alsdann auf das Silber dein amalgamma von Gold und Quecksilber mit einem linden Pensel/daß der Mercurius von einander gestrichen fein sauber/und darnach lasse es abrauchen/und in Bier abgelöschet und gekratzet/wie man sonsten pfleget.

### 18. Wie man Messing vergulden solle.

Nimb einen Ungarischen Ducaten/ zwey Loth Mercurii Vivi, mache ein amalgama, darnach brauch die Silberfarbe/ nimb ein halb Loth Grünspan/ ein halb Loth Salpeter/anderthalb qu. Salmiac/ 1. qu. Vitriol.

**Nota benè.**

Verguldte Arbeit thue in einen Cofent mit Auskratzen: Erstlichen nimb eine linde Bürsten/ wann der Mercurius verrauchet ist/ darnach bestreiche die Arbeit mit der Silberfarbe mit einer Feder/ lasse es algemach auff einer Glut schwartz werden; Darnach wirffe die Arbeit in Urin; Darnach bestreiche die Arbeit noch einmahln mit der Silberfarb/ und lösche es wieder in Urin/ wann es nicht roth genug ist/ bestreiche es zum drittenmahl/ und lasse sie abrauchen fein gelinde und schwartz/ oder abbrennen/halte eine glühende Kohlen über die Arbeit/ wann sie auf der Glut liegt/ darnach in Urin geworffen/ und mit einer Bürsten in Urin ausgekratzet.

### 19. Verguldtete Sachen/ und Arbeiten zu reinigen/ und auszubutzen.

Nimb Salarmoniac/ und Alumen Rochæ, oder Alaun/ lasse es in einer scharffen Laugen/ so von einer gewissen reinen subtilen Aschen/(als Reb-Aschen wann man es haben kan/) gemacht seye/ sieden/ thue dasjenige/so du ausbutzen wilst/ daran/ netze ein Tüchlein in der Laugen/ und wasche oder reibe

reibe die Sachen darmit ab / so wird sie fein rein und sauber/schwancke es alsdann in einem frischen und lautern Wasser aus/und trockne es mit einem leinen Tuch fein sauber ab / und auf solche Weise kan man sonsten allerhand Gefässe/ als Messinge Leuchter ausbutzen und reinigen / nachdeme man sie zuvor in einer andern Laugen/ darmit das Wachs/ Unschlit und ander Unrath/ so daran hangen blieben / hinweg komme/ sieden lassen / und wie von der verguldeten Sachen ist gemeldet worden/ ablautern oder ausschwancken und trockenen.

## 20. Eine gute Versilberung auf Kupffer/ und Messing.

Zu einem Loth feinen Silber / nimb 2. Loth Salmiac/ 2. Loth Saltz / 2. Loth Glasgall / ein halb qu. Mercurii, alles mit Wasser klein gerieben.

## 21. Eine gute Versilberung.

Nimb 1. Loth Salmiac/ 1. Gallwurtz/ 1. Loth Saltz / 1. qu. Scheid-Wasser / und reibe es untereinander klein / und mache es mit Essig an / und bestreiche es darmit / und glühe es ein wenig braun/ und lösche es in warmen Weinstein.

## 22. Die grüne Goldfarbe auf Gulden/ oder klar zum Verguldẽn.

Nimb Salmiac 2. qu. Grünspan 1. qu. Salpeter 3. qu. Vitriol. 1. qu. alles klein gestossen und mit Essig rein gemachet / darnach glühe die Ketten/ lasse sie kalt werden / thue sie in eine Kupfferne

Schale oder in ein verglasurt Geschirr / thue darzu der gemachten Farbe ein wenig nach deinem Gefallen. Rüttele und würffe es hin und wider / bis sie grün werde / laß eine Weile stehen / setz in einen Tiegel in das Feuer / lasse ihn wohl durchglühen / thue dann die grüne guldene Kette darein / rüttele sie hin und wider / lasse sie alle schwartz werden / lösche sie in Urin ab / wasche sie in reinem Wasser aus / so selbige nicht rein worden / so scheure sie mit ein wenig Saltz.

## 23. Kupffer-Arbeit schön zu versilbern.

Kupffer Arbeit glühe erstlichen aus / mit Saltz bestreuet / ausgeglüht und abgelöscht / darnach nimb die Arbeit mit Scheid-Wasser bestrichen / und glühe es / und lösch in Wasser ab / so wird es im Grunde rein. Kratze darnach die Arbeit / darauf siede sie in Weinstein und Saltz aus / ferner bestreiche sie mit Silber-Kalch / dann glühe sie / und laß ein wenig kalt werden / und lösche sie in einem Weinstein-Wasser aus / zuletzt kratze sie aus reinem Wasser / bestreiche sie zum drittenmahl / und lösche sie in reinem Wasser ab. Siede es in Weinstein und ein wenig Saltz / dann zu viel Saltz frißt das Silber ab.

Nota.

Giebe wohl Achtung / daß kein Eisen zur Arbeit im Sieden komme / dann die Arbeit wird roth darvon. Wann du nun die Arbeit also aller gemacht hast / so siede solche Arbeit in Alaun und Wasser / eine Viertelstunde / und nicht länger / dann die Arbeit wird matt.

NB. Wann du Silber solvirest und auflösest/ so thue ein wenig Mercurii Vivi einer Erbsen groß in das Scheide-Wasser. Wann das Silber solviret ist/ so fülle das Silber mit warmen Saltz-Wasser/ lasse es wol setzen / darnach giesse das Wasser von dem Silber-Kalch ab/ und süsse den Silber-Kalch mit süssem warmen Wasser wohl ab/ es muß 3. oder 4mahl geschehen.

Des Silbers nimm 1. Loth/ ½ Loth Salmiac/ 1. Loth Saltz durcheinander gerieben und 3mahln bestrichen.

## 24. Ein andere schöne Versilberung.

Nimm feines Silber/ so viel du wilst/ solvire es in Scheidwasser/ wann das geschehen / so nimm halb so viel warm Wasser/ als des Scheidwassers ist/ und geuß es darein / alsdann nimm gemein Saltz/ wirffe es in das Scheidwasser darinn das Silber und mit dem warmen Wasser vermischet ist/ so fället alles Silber/ als ein weisser Kalch/ zu Boden/ wann sich nun dieser weisse Silber-Kalch gesetzet hat/ so giesse das Scheidwasser darvon ab/ und süsse den Silber-Kalch zum öfftern wohl ab/ biß gantz keine Saltzigkeit oder Schärffe mehr darbey verspühret wird / und der Silber-Kalch wohl ausgesucht seye; alsdann lasse ihn trocken werden/ dessen nimm nun 1. qu. weissen geriebenen Weinstein 1. Loth/ Koch-Saltz ein halb Loth/ vermische es wohl unter einander/ befeuchte es mit Scheidwasser / reibe es in einem gläsernen Mörsel wohl unter einander / und lasse es wohl trocken werden / so ist das Silber oder Pulver zum Versilbern fertig und bereit.

Wann du nun versilbern wilst / es seye Silber/ Kupffer oder Messing / so reibe das Pulver mit einem Leder wohl ein / nachdeme es zuvor mit Wasser etwas angefeuchtet worden/ alsdann wohl gerieben / biß man die Würckung siehet / alsdann lege es auf ein Kohlfeuer/biß es fast erglühet/dann lasse es kalt werden / siede es aus in Wasser / darinnen Weinstein und etwas Saltz ist / folgends mit saubern Wasser etliche mahlen abgewaschen/ so ist es fertig.

25. Eine andere Versilberung.

Nim 1. Loth Silber 1. Loth gebrannten Weinstein 1. qu. Salmiac / 1. qu. Borax.

26. Kupfer-Arbeit im Sieden versilbern.

Nimm ein Blat fein Silber und ein Schicht gebrannt geflossen Saltz/ wieder ein Blat Silber/also mache eine Schicht um die andere/ diß zusammen geglühet: Darnach nimm Weinstein mit demselbigen Saltz / und siede die gemachte Kupffer-Arbeit darinnen du must aber die Arbeit rein kratzen/ darnach thue sie in den Weinstein/laß sieden/nimms heraus/ kratze es etliche mahlen.

27. Eine Versilberung die gut ist.

Nimm 1. qu. fein Silber-Kalch / ein halb Loth Glaßgall/ ein halb Loth Salmiac/anderthalb Loth Saltz/ ein halb qu. Mercurii sublimati, dieses alles pulverisirt/auf einem Reibstein unter einander gerieben/damit betrage zu dreyen malen deine Kupffer- oder Messing-Arbeit.

Das Silber wird also darzu bereitet.

Nimm das Scheidwasser/darinnen das Silber solviret ist / thue warm Wasser darzu / dann thue

etwas

etwas gedörrt Koch-Saltz daran / lasse es eine Stund 2. oder 3. stehen / so zergehet das Saltz im Wasser / und schlägt das Silber in einen weissen Kalch nieder; damit handle wie obgemeldet.

Wann die Arbeit aus dem Feuer kommet / lösche sie in Weinstein-Wasser ab; dreymahlen versilbert / zum letzten mit kleinen Wißmuth (Weinstein) ausgesotten.

## 28. Eine köstliche Versilberung.

Man nimmt des feinesten Silbers so viel man will / solvirt solches in Scheidwasser / dann nimmt man halb so viel warm Wasser / und giesset es daran / dann nimmt man gemein Saltz / wirfft es in das Scheidwasser / so mit dem warmen Wasser vermenget ist / so fället alles Silber / als ein weisser Kalch / zu Boden. Wann sich selbiges gesetzet hat / so süsset man das Scheidwasser wohl darvon / und zwar so offt / biß der Kalch wohl ausgesüsset / dann lässet man solches trocknen. Dieses Silber-Kalches nimmt man nun 1. qu. weissen geriebenen Weinstein 1. Loth / gemeines Saltz ein halb ℔. dieses alles wohl unter einander gemischet / und mit Scheidwasser angefeuchtet / zusammen auf einem Reibstein gerieben / hernach trocken werden lassen / so ist das Pulver zum Versilbern fertig. Wañ man nun versilbern will / so nimt man Kupffer oder Meßing und reibet das Pulver mit einem Leder wohl ein / nachdeme es zuvor mit Wasser etwas eingefeuchtet worden / alsdann wohl gerieben / biß man die Würkung selbsten siehet / leget es dann auf ein Kohlfeuer / biß es fast erglühet / dann lässet man es erkalten / siedet es auf im Wasser / darinnen

Weinstein und etwas Saltz ist/ und wäschet es mit saubern Wasser ab.

29. Auf eine andere Art.

Man nimt des feinesten dünnesten geschlagenen Silbers solviret solches in gutem Scheidwasser/ wann sich alles aufgelöset hat/ giesst man mit warmen Wasser aufgelöstes Koch-Saltz darzu/ so wird sich das Silber in einnn schönen weissen Kalch zu Boden schlagen/ dieses wird nun auf das beste ausgesüsset. Nun nimt man dieses Silberkalches 1½ Lot/ Salis gemmæ, Salis alcali, eines jeden 4. qu. reibet und vermischet alles auf das beste unter einander/ darmit bestreichet man / nach Ausweisung der Kunst die mit Saltz und Weinstein gesottene Messing- oder Kupfer-Arbeit über und über beym Feuer/ lässt es ausglühen/ thut es dann so offt / biß es auf das schöneste versilbert ist/ dann siedet man die versilberte Arbeit auf das neue mit Weinstein und Saltz aus/ so ist diese Arbeit auf das beste bereitet und gethan.

30. Wie man Silber oder weiß Kupfer von einander erkennen kan.

Nimm Zinober-Schwefel/ und schütte ihn darauf/ und zünde ihn an/ wann solcher brennet/ so siehest du / ob es Kupfer oder Silber ist.

31. Scheidwasser / darinnen das Gold zergehet/ und das Silber gantz bleibet.

Nimm guten Salpeter 3. ℔. calc. Vitriol. 6. ℔. gebrannten Alaun 2. ℔. darvon destillire ein Scheidwasser/ in dessen 3. ℔. solvire drey viertels ℔. Salmiac / und ziehe das Aqua Regis wieder herüber / so ist es bereitet.

### 32. Ein gut Quickwasser zum Kupfer und Meßing zu verquicken.

Nim ein Gläsel/ das aber ein wenig weit ist/ und thue ein wenig Scheidwasser darein/ und lasse 2. oder 3. Tropfen Queck silber darein fallen/ setze es auf das Feuer/ und lasse es wol verrauchen/ mache ein weisses Lümplein an einen Stecken/ tuncke darein und dupfe die Arbeit damit/ so ist es verquickt/ und lässet sich schön verguldeu.

### 33. Gute und schöne Drath-Arbeit.

Nimm 4. Loth Salmiac / 4. Loth æs ustum, 8. Loth Alaun / 2. Loth Salpeter / 8. Loth Saltz. Diese Stücke mit Wasser angemacht / braun geglühet/ sauber gekratzt/ und aus der Goldfarbe gefärbt.

### 34 Das Gold von verguldten Silber zu scheiden ohne Guß/ Feur und Scheidwasser.

Nimm 2. Theil Salmiac / mache daraus ein Pulver/ von aussen bestreiche das Geschmeide mit Baumöl/ und säe das Pulver darauf / daß es anhänge/ halte das zum Feur/ klopfe daran über einem Wasser / so fällt das Gold schön darvon ab.

### 35. Ein gut Aqua Regis, das Gold von verguldtem Silber abzusondern.

Nimm Salpeter 2. ℔. calcinirten Vitriol 4. ℔. darvon destillier ein Scheidwasser / in desselben Scheidwassers ℔j. thue Salmiac 8. Loth / Saltz 4. Loth/ lasse es solviren / und destillire es wieder herüber.

# Allerhand rare Goldschmieds-Künste.

## 36. Daß man wissen könne/wie viel Silber unter dieses oder jenes Werck von Gold gemischet seye.

Da muß man nun ein sehr gute Waage haben/ und in die eine Schalen ein Metall legen was man will/ in die andere aber dergleichen Metall/ das aber in seiner Art gantz fein ist; und wann das Gewicht nun in der Lufft gleich innen stehet/ muß man beyde Schalen in ein Gefäß voll ▽ sencken/ und bey einem halben Schuh unter dem ▽ halten; so wird man mit Verwunderung sehen/ daß die Wagschalen/die in der Lufft gleich stunden/ in dem Wasser sich gantz ändern/ und ungleich werden. Dann das gemischte Metall gehet in die Höhe/ und das reine und feine setzet sich hinab; und zwar aus folgenden Ursachen/ daß das feine Gold schwehrer ist/ als alles vermischte ☉ nach seiner Art/ weilen es einen kleinen Platz einnimmt/ daher es dann auch schwehrer wieget/ in obgemeldter Ursache. Wann man nun wissen will/ wie viel Silber unter solchem Gold seye/ so lege man eben so viel feines Gold auf die andere Wagschale/ biß die Schalen unter dem Wasser auch gleich seyen/ hernach nimm sie wieder heraus/ so wird aus dem Gewicht/ was man im Wasser darzu gelegt/ zu erkennen seyn/ wie viel darzu gemischet worden.

## 37. Wie man wissen solle/ wie viel ☉ zur Verguldung eines Geschirrs gebraucht worden.

So lege man das Geschirr in die eine Wagschale/ und in die andere so viel fein Silber/ biß die Wage

in der Lufft gleich innen stehet; hernach lasse man die Wage ins Wasser hinab/ so wird das Geschirr tieffer gehen: Da lege man so viel Gold auf die andere Schale hinnach/ daß sie unter dem Wasser wieder gleich werden; nimm alles heraus/ so hastu das Gewicht der Verguldung gefunden.

NB Und so kan man es auch mit Silber/ Kupffer/ Eisen/ Zinn und Bley machen.

**38. Wie man wissen kan/ wie viel unter einer silbern Müntz Kupfer seye/ oder ob das Geld mit allzugrossen Zusatz von Kupfer verfälscht seye/ durch die Wasser-Prob.**

So lege man die Müntze auf die eine Wagschale/ und auf die andere eben so schwehr fein Silber/ und wann sie in der Lufft gleich wägen/ so sencke die Wage ins Wasser/ so wird die Müntze tieffer gehen/ dann lege so viel ♀ entgegen/ daß sie wieder gleich wägen/ und nimm es heraus/ so hat man die Vermischung aus dem Gewicht des zugelegten ♀ zu erkennen.

**39. Nun folget das Gewichte der Metallen/ wie viel sie in dem Wasser schwerer sind als in der Lufft/ und hernach keines weitern Probierns von nöthen ist.**

Eine eiserne Kugel/ welche in der Lufft wiegt 19. Unzen/ wieget in dem Wasser 15. so muß eine Kugel im Wasser/ die eben so groß wäre/ 4 Unzen wägen/ und ist die Gegeneinanderhaltung des in der Lufft gewogenen Eisens gegen dem im Wasser gewogenen so viel als neunzehen gegen funffzehen. Eine bleyerne Kugel/ welche eben so groß/ wiegt in

der Lufft ein und dreissig Unzen/und in dem Wasser sieben und zwanzig.

Eine von Marmor die etwas kleiner/ wieget in der Lufft sieben/ im Wasser fünffe.

Kupfer aus Cypern wiegt in der Lufft 16. im Wasser 12.

Silber wiegt in der Lufft hundert und fünff und zwanzig/im Wasser hundert und dreyzehen.

Fein Gold wiegt in der Lufft 65. Karath und 1. Grän/im Wasser 50. Karath und 2. Grän.

Cronen-Gold wiegt in der Lufft 66. Grän / im Wasser 62.

Venedisch Gold wiegt in der Lufft 17. Karath/ im Wasser 16. Karath. Türckisch Ducaten-Gold in der Lufft 34. im Wasser 32. Französisch Cronen-Gold in der Lufft 77. im Wasser 60. Gemein alt Ungarisch Ducaten-Gold in der Lufft 16. im Wasser 15. Tartarisch Ducaten-Gold in der Lufft 16. im Wasser 14.

## 40. Secrete Scheidung des Golds von dem Silber.

Man läst ♁ fliessen/giesst es in destillirten Eßig/ in solchem siede Vermillonca, koche es ein ad siccitatem, trage es auf ☉ und ☽ in Fluß/ so ist das ☉ zu unterst/das ♀ in der Mitten/und das ☽ oben.

## 41. Gold von verguldten Silber zu scheiden.

℞. 4. Loth 🜖/ 3. Loth ✱/ 5. Loth ⊖/ 2. Loth O/ diese Stück klein gerieben/in das Scheidwasser gethan/und dann das ☽ dardurch gezogen/ so setzet sich das ☉/ man muß aber eine Bürsten nehmen/ wann es durch das ▽ gezogen ist/ und bürsten in das Scheidwasser/so setzet sich das ☉. Nim̃ dañ ein

Stück fein Bley / lege es in das Scheidwasser / so setzet sich das ☉ darauf / das 🜅 muß aber zuvor ein wenig geschwächet werden mit 🜄 / diß hat mich in grossen Schaden gebracht / darum folgendes besser beschrieben.

℞. 3. Loth ✳ / 5. Loth ⊖ / 2. Loth ○ / dieses mache sehr klein / das kanstu auch wohl weniger nehmen / nach proportion, thue es in das 🜅 / und mache es fein warm / darnach koche das verguldte ☽ in Weinsteinwasser / oder reinige es zuvor wohl darmit / nim alsdann eine steiffe kleine Schweinbürsten / und wann du das ☽ durchgezogen und genetzt mit dem 🜅 / so bürste es ab in solches 🜄 / und es gehet ab. Dieses abgesetzte 🜅 behalte in einer gläsern Oval, nimm ♀ nach Gutduncken / geuß daran Brunnenwasser / koche es wohl / lasse es nach dem Kochen eine Nacht stehen / so findestu den Unrath am Boden / darvon giesse das 🜄 fein sanffte ab / mache es wieder gantz warm / folgends gieße es zu dem 🜅 / so setzet sich das Gold alsbalden am Boden / dann geuß das Wasser ab / und schmeltze das Gold.

## 42. Gold vom Silber zu bringen.

Nim das Corpus, beschmiere es mit Leinöl / dann streue in das Oel klein geschnitten oder geschabten Alumen Rochæ und Salarmoniac, wann nun dieses alles über die massen heiß geworden / lösche es in kalten 🜄 ab / in welches sich das Gold gleich an den Boden giebet.

## 43. Noch anderst.

℞. Essig / siede darinn ✳ und klein gestossene Schwalbenwurtz / hernach koche in diesem Essig das Corpus, so resolvirt sich das Gold vom Silber in

dem Essig / welches hernach mit einer Laugen von weissen Weinstein præcipitirt wird.

44. **Gold und Silber zu renoviren / und gleich als wann es gantz neu wäre / zu butzen.**

Nimm frisch Wasser/ setze es zum Feuer / laß es sieden/dann nimm Aschen / siebe es durch ein härin Sieb / thue sie in das siedend Wasser / solche Laugen nimm/und mit einer Bürste das Geschirr darmit aufgerieben oder gebürstet/so wird es schön/als wann es neu wäre.

45. **Eine guldne Ketten wieder schön zu färben.**

Siede eine guldene Ketten im Frauen-Urin/ so wird sie wieder schön gelb.

46. **Bleiches Gold schön hoch zu machen.**

Nim̃ Grünspan/geuß Essig daran/rühr es wol/ und bestreiche das Gold oder Geschmeide darmit/ glühe es im Feuer aus/und lösche es im Harn ab.

47. **Gold und Silber schwerer zu machen.**

So man Gold oder Silber im Ziegelstein-Oel ablöscht/ solle es schwerer werden.

48. **Silber- und Goldspitzen ihren Glantz wieder zu geben.**

Nimm Alabaster-Pulver / und thue es trocken in ein Läplein / und lasse es sieden biß es nicht länger mehr kan / nimm es alsdann weg / und wann es kalt geworden / lege die Spitzen auf ein Tuch/ nimm eine Kammbürsten und tauche sie ein in das Alabaster-Pulver / und reibe also beyde Seiten der Spitzen / biß sie aussehen wie du es haben willst/ darnach überstreiche die Spitzen mit einem Glettstein.

## 49. Die guldene oder silberne Posementen wiederum zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen.

Nehmet Rindsgalle und die Galle von einem Hechte / vermischet sie mit einem Wasser / und reibet darmit euer Gold oder Silber / so werdet ihr die Farbe sich verändern sehen.

## 50. Silbergeschmeid schön rein zu machen.

Nehmet Rockenstroh / und brennet es und reibet das Silber darmit ; oder / nimm Seiffensieder-Lauge / thue darein Alaun / und wasche das Silber darmit / und lasse es an der Sonnen trocknen.

## 51. Alt Silbergeschmeid ohne Sieden sauber machen.

Nimm 8. Loth weißgeschabte Seiffen in eine Schüssel mit einer halben Maß warmen Wasser / für einen Schilling Brandweinhefen / in einer andern Schüssel mit warmen Wasser / so viel als in der andern / und in einer dritten Schüssel für einen Schilling Potaschen / mit gleich viel Wasser als in denen andern zweyen / hernach nehme eine härene Bürsten / die netze erst in dem Weinhefen-Wasser / hernach in der Potaschen / und dann in der Seiffen / folgends wasche es ab in warmen Wasser / und trockene es ab mit einem trockenen leinen Tuch.

## 52. Allerley Mittel zu versilbern.

Nim̃ 2. Loth Scheidwasser in ein Glaß / lege darein ein silberne Marçell / zuvor mit einem Hammer fast dünne geschlagen und klein geschnitten / darnach stelle das Glaß in warme Aschen oder zum Feuer / daß es warm werde / so zerschmelzet das ☽ darinn / so solches geschehen / nim̃ es wiederum von dem Feuer

hin,

hinweg mische so viel gestossenen Weinstein darunter/ biß es gleich einem Teiglein werde/ und mit diesem Teiglein reibe Messing oder ein ander Metall/ so wird es weiß wie das Silber.

## 53. Noch anderst.

Nimm 1. Loth Scheidewasser / 1. Scrupel oder Drittel eines qu. Quecksilber / ein wenig weissen Weinstein/ ein wenig Saltz/ thue es in ein Geschirr auf eine heisse Aschen / mische es recht unter einander/ reibe darmit was für Metall du wilst/ so wird es gleich dem Silber.

## 54. Noch auf eine andere Art Kupfer oder Meßing zu versilbern.

Nim̃ 2. Loth Scheidwasser/ lege darein eine reine silberne Müntz/ zuvor mit einem Hammer dünn geschlagen/ und zu kleinen Stücken geschnitten/ stelle es zu dem Feuer/ biß das ☽ zerfressen/ dañ nimm es hinweg mische darunter gestossenen weissen Weinstein so viel/ biß er das Wasser alles an sich gezogen/ reibe darmit Metall oder Kupfer / so wird es dem Silber gleich.

## 55. Noch anderst/ Meßing oder Kupfer zu versilbern.

Streue in einen Schmeltztiegel ein wenig Saltz/ alsdañ halbgeschlagen Silber auf 4. Theil in Tiegel stratum super stratum geleget/ glühe es aus/ daß es roth werde nimm es vom Feuer/ thue die Materi in einen wohlverglästen Hafen/ und ein wenig Weinstein und Alaun darzu ; wann man es versilbern will/ muß es rein seyn/ und vorhero geglühet werden / hernach muß man es sauber aussieden.

56. Mess-

56. Meßing zu sieden als Silber.

Nim einen Theil gut Englisch Zin feile es klein/ einen Theil weissen Weinstein/ mische ihn wol/alsdann nimm einen unglasurten Hafen/ der Messing muß zuvor gesotten und wohl gekratzet seyn / thue es hinein / und lasse es sieden.

57. Das rechte Welsche Verguldeu.

Nim Kupferwasser 4. Loth/ Alaun 2. Loth/Galitzenstein 1. Loth/Federweiß/1. Loth/Saltz 2. Handvoll in eine Kanne fliessend Wasser / lasse es halb einsieden/lasse es also stehen/ daß es trucken werde/ thue auf einen Ungarischen fl. 1. Loth Quecksilber/ den Topf verlutire wohl/wann du es sieden lässest.

58. Meßing färben wie Gold.

Nim ein Maß Regenwasser/ lasse es halb einsieden / darein thue ½ Loth Gürgumi/ siede vorher die Arbeit in Weinstein / hernach mit Essig / kratze es sauber/ und alsdann färbe es gemeldter Massen.

59. Eine Versilberung auf Eiseu.

Nimm 2. Loth Alaun / 1. Loth Mercurii sublimati, 1. Loth Salmiac/ 1. Loth calcinirten Weinstein ꝛc. giesse Wasser daran/ laß stehen.

60. Ein schönes Secretum das Gold von verguldten ♀ ohne Guß und ohne △ zu bringen.

Man nimmt das verguldte Kupfer/dunckt es in Löschwasser von den Schmieden / daß es recht naß wird/dann thut man es in ein Feuer in einem irdenen Geschirr/ läst es ein wenig erglühen / alsdann löscht man es in einem andern frischem Wasser ab/ so schlägt sich das Gold herab/ wasche es hernach mit einer Kratzbürsten gantz herab.

61. Auf eine andere Art.

Nim klein zerschnittene Bertramwurtz 8. Loth/ giesse 1. Maß starcken Weinessig darauf/ lutire eine Stürtzen auf/ laß ein wenig sieden/und dann erkalten/ wann du nun einen verguldten Becher/ wie obgedacht/ etwas erglühen lässt/ und in solchem Essig abkühlest/ so fällt das Gold Blätleinweiß gen Boden/ das wasche aus/ und schmeltze es zusammen.

62. Noch anderst.

Nimm schönen Salmiac 2. Theil/ Schwefel 1. Theil/reibe es wohl untereinander/ bestreiche das Gefäß mit Leinöl/ und streue das Pulver darauf/ halte das Geschirr zum Feuer/klopfe an das Gefäß über ein Wasser/so fällt das ☉ gar schön darvon.

63. Noch auf eine andere Art.

Nimm Salpeter und Borax jedes 1. Loth/ oder auch wol 1. Unze/ zerlasse es in ein wenig Wasser/ wann es zergangen/so mache das überguldte Kupfer glühend/ und lösche es in diesem Wasser ab etliche malen/ so fället das Gold zu Grund/das reducire/ so hastu das Gold/ so viel dessen zum Verguldem genommen worden.

64. Eine sonderbare Vergüldung/ damit man augenblicklich mit verguldem kan/ besser als mit Queckfilber.

Man nimt gut und perfect Gold/das löset man in Aqua Regis,so mit Saltz gemacht worden/auf/ und läst das ℞ auf die Helfte abrauchen/ setzet das Glaß in einen feuchten Keller in kühlen Sand/ so schiesst das Gold über Nacht in schöne Cristallen an/die nimmt man aus/ und lässt es aufs neue im destillirten Essig zergehen/ und hernach solchen

Essig

Essig wieder auf die Helffte wegrauchen / setzt das Glaß wieder in einen Keller in feuchten Sand / so schiessen über Nacht wieder Cristallen an / diese läst man im Regenwasser zergehen / auf die Helffte abrauchen / und wieder zu Cristallen schiessen / dann zertruckt man solche mit einem Messer / thut es in ein hart-gesottnes Ey / da der Dotter ausgenommen worden / setzet es an ein kühles feuchtes Ort / so fliesst es über Nacht zu einem Oel / was du nun für ein Silber mit solchen nur auf das dünneste bestreichest und gelind abtrocknen lässt / so ist solches auf das höchste und beste verguldet.

## 65. Eine andere dergleichen Verguldung.

Man nimt Mercurii sublimati und reinen Salmiac jedes 1. Loth / solvirt es in aqua fort. dann solvire darinn auf das dünneste lamin. fein Gold / lasse hernach solche solution biß auf ein Oel abrauchen / dann probire es mit einem silbernen Drath / den stosse darein / wird er schwartz und im ausglühen verguld / so ist es recht / glühe es nicht hart / dieses ist der Griechen Art und Weise zu vergulden.

## 66. Wie man Kupfer und Meßing durch blosses reiben mit der Hand versilbern kan.

Diß ist zwar nur eine Kunst / derer sich die Landfahrer gerne bedienen / und schier nicht noth / daß ein jeder wissen solle / indeme offt mancher loser Gesell eine falsche kupferne Münz dermassen mit bestreichen / und einfältige Leute / die das Gepräge nicht verstehen / mit betrügen kan / doch mag ein jeder zusehen / wie er es hinaus führen kan. Man nimmt Salmiac / Alaun / Salpeter / eines so viel als des andern / reibet es unter einander / thut nach Belie-

den zart-gefeilten ☽ darunter/ thut es in ein Geschirr und läst es miteinander aufkochen und heiß werden/ wann es nun aufhört zu rauchen/ nimmt man das Kupfer/ netzet es mit Speichel/ streuet das Pulver darauf/ oder feuchtet dieses allmählich mit Speichel an/ reibt es mit den Fingern wohl ein/ so bekommen sie eine schöne Silber-Farbe.

67. Auf eine bessere Art.

Man solvirt ein wenig Silber in ▽/ thut so viel Weinstein und Salmiac darzu/ daß es so dicklicht wird wie eine Salbe/ daraus macht man Kügelein/ und läst sie dürr werden/ wann man nun Kupfer oder etwas dergleichen bestreichet/ und mit Speichel netzet/ und starck mit Fingern reibet/ so bekommt es ein Ansehen wie Silber. Diß kan man auch mit Quecksilber Folien von den Spiegeln/ so man unter Ziegelmehl reibet/ auch thun/ das macht Kupfer und Messing auch weiß/ welches man aber gar leicht erkennet/ hält auch gantz nicht/ sondern gehet gleich wieder ab/ wann es nur ein wenig mit Urin/ Essig/ Citronen- oder Limonien-Safft berühret wird/ dann es ist gar leicht zu erkennen/ daß es nur Schmiererey gewesen ist.

68. Wie das feine Silber oder silberne Münze gar leicht zuzurichten und zu beflecken/ daß man meinet/ es seyen nicht gut.

Wann man sublimirten Mercurium in Händen reibet/ und hernach Silber oder silberne Münz nimmt/ und auch mit den Fingern reibet/ so färbet sich dieses Metall also/ daß der Zehente vermeinet/ es wäre nichts gutes/ gehet aber im Feuer gleich wieder hinweg.

69. Das

### 69. Das Silber und Gold gantz Kupfer-farb zu färben.

So man Kupfer oder Grünspan in Scheidwasser solvirt oder auflöset / und polirt Eisen mit bestreichet / so wird es Kupferfarb / das thut es auch mit Silber und Gold.

### 70. Gold und Silber durch das Antimonium voneinander zu scheiden.

Man lässet das Güldische Silber in einen saubern Tiegel fliessen / und in einen andern reinen Tiegel 2mal so schwer Spießglaß fliessen / giesset dann das geflossene Silber in den fliessenden Antimon. und lässet es eine viertel Stunde lang zusammen fliessen / giesset es dann in einen warm-gemachten und mit Wachs geschmierten Gießpuckel / lässet es dann erkalten / stürtzet den Gießpuckel um / und sondert den Goldkönig von dem Antimonio ab verblösset selbigen auf einem Treibscherben zur Feine / so hat man das allerbeste Gold; dem Spießglaß aber / darin das Silber ist / setzet man 1. Theil Kupffer und 4. Theile Bley zu / lässet es aber miteinander fliessen / hernach auf einem Treibscherben das Antimonium oder Spießglaß darvon verrauchen / und alsdann auf einem Teste mit mehrern Bley abgehen / so hat man auch sein Silber auf das feineste wieder.

### 71. Das Silber fein zu brennen.

Setze das auf einen Scherben / und zu einer Mark 6. Lot Bley / lasse das ☽ mit dem Bley treiben so lange als die Blumen roth werden / darnach setze das auf einen Teste / und auf den Teste thue zu einer Mark 12. Loth Bleyes / und treibe es ab / so wird das Silber fein.

72. Das Silber aus dem Antimonio oder Spießglaß zu bringen.

Man nimmt auf ℔j. Silber-haltenden Spießglaßes 4. Loth Bleyes/ und 1. Loth Kupfer/ und lässet es in einem Tiegel zusammen fliessen/ so es nun wol geflossen hat/ giesset man es in einen Gießpuckel/ so setzet sich das Silber und Bley zusammen in einen König/ solchen treibet man auf dem Teste ab/ so hat man fein Silber wieder.

73. Gold und Silber von einander zu scheiden.

Man nim̃t das Guldische Silber/ lässet es fliessen/ und granulirt es in das Wasser auf das kleineste/ thut es dañ wieder getrocknet in einen Glaßkolben/ und giesset gut gestähltes Scheidwasser ein paar quer Finger hoch darüber/ setzet dañ das Glaß auf eine gelinde Wärme also lange/ biß daß es erwarmet/ und Blätterlein oder Blasen aufwirfft/ dañ geust man das Wasser darvon ab in eine küpfferne Schalen mit Zugiessen gemeinen Wassers/ und lässet es hernach stehen und also erkalten/ so setzet sich das Silber in die küpferne Schalen/ darvon giesset man das Wasser ab/ süsset den silbernen Kalch wol aus/ lässet ihn trocknen und ausglühen/ dann mit Sal alcali wieder zusammen in ein Corpus fliessen. Mit dem Gold-Kalch verfähret man mit Aussüssen gleichermassen/ und schmeltzet ihn mit Borax zusammen.

74. Gold und Silber in Guß und Fluß voneinander zu scheiden.

Man nimmt ℔j. wohlgeglüht Saltz/ 2. ℔. schönen gelben Schwefel/ diese beyde vermenget man nur

nur klein gestossen unter einander / dann machet man mit einer Marck Guldischen und über einen Besen klein gekörnten Silbers und 4. Loth dieser mixtur in einen reinen Tiegel eine Lage um die andere/also/daß man des Pulvers 1. qu. unten in den Tiegel thue/demnach das gekörnte Silber darauf/ darnach wieder das Pulver/ und über das Pulver etwas ungeglühtes Saltz / das thut man nun so lange biß das Pulver und Silber ein Ende hat/ dann decket man den Tiegel mit einem Deckel/ der oben ein Löchlein hat/ zu / verlutirt denselben auf das beste/und setzet solchen in das Feuer/und lässet es schmeltzen / so man nun wissen will/ ob es genug geschmoltzen ist/ so sticht man mit einem Drath darein/ wann man nun siehet / daß derselbe abschmeltzet/so ist es genug geschmoltzen/dann nimt man den Tiegel aus dem Feuer/und rühret es ein wenig auf der Erden um/lässet ihn erkalten/schlägt den Tiegel entzwey / und sondert den König von den Schlacken ab. Das Blechmahl lässet man wieder fliessen / und trägt auf die Mark desselben 4. Loth glühendes Eisen/ so greifft das Saltz und Schwefel das Eisen an/und lässet das Silber dafür gantz rein ohne Abgang fallen. Den abgeschlagenen König lässet man nun wieder fliessen / und granulirt das Silber klein / und scheidet es in Scheidwasser/ so findet man das Gold auch.

75. Auf eine andere Art / Gold und Silber in Guß und Fluß voneinander zu scheiden.

Man nimmt des gekörnten Silbers/so Guldisch ist/ macht mit zubereitetem Saltz 2. Loth / Weinstein 2. Loth/Schwefel 2 Loth/und Borax 1. Loth/

eine Lage um die andere/ oder trägt dessen auf eine Mark 5. oder 6. Loth / dann treibt es in dem Tiegel/ mit einem halben Loth Bley / man solle rösch und auf das allerheisseste/als man kan/das Pulver eintragen/und dann eilend ausgiessen in einen mit Unschlit geschmierten Gieß-Puckel/ und mit einem Eisen daran klopffen / dann nach der Erkaltung den König abschlagen / und mit ein wenig Bley abtreiben/dann in Urin löschen; das Silber solle man treiben: Man nimt zu der Mark 4.Loth Bley/ 1. Loth Kupfer auf dem Test 2c.

## 76. Ein gutes Pulver / Gold und Silber im Guß und Fluß voneinander zu scheiden.

Man nimmt gemeinen Schwefel ℔j. geglüht Saltz ℔j. Salarmoniac 6. Loth/ Mennig 2.Loth/ des gekörnten Guldischen Silbers und besagter Mixtur nimmt man gleiche Theile / macht darmit stratum super stratum, verfähret darmit / wie im vorhergehenden zur Genüge angezeiget worden/ so scheidet man Silber und Gold auf das beste voneinander.

## 77. Silber aus dem Spießglaß zu bringen.

Setze das Spießglaß / da Silber innen ist/ auf einen Treibscherben / treibe das mit Bley ab / so lange es mit dem Spießglaß Blumen giebet / lasse es erkalten/darnach setze das Silber auf einen Test oder Capellen/ treibe es mit frischem Bley ab.

## 78. Ein Pulver/Gold und Silber voneinander zu scheiden.

Nimm Sal Armoniac ana oder gleich viel jegliches/

ches / Salpeter / Saltz ana 2. Theil / Spießglaß so viel als der andern Stücke alle / das alles gepulvert / thue ihme wie vor / das scheidet das Silber von dem Kupfer.

## 79. Ein Pulver / Gold und Silber voneinander zu scheiden.

Man nimt des Guldischen Silbers / so viel man dessen hat / und körnet es in das Wasser / wie bewust; dann nimmt man des gekörnten und obigen Scheidpulvers gleich viel / macht dann mit solchen eine Lage um die andere / bedecket es dann mit einem Scherben / setzet den Tiegel in eine Glut / lässet solchen gemach glühen / bläset gemach zu biß es fliesset; dann rühret man es mit einem Holtz wol untereinander / giesset es dann heraus in einen mit Unschlit geschmierten Gießpuckel / und schlägt mit einem Messer gemählich an den Gießpuckel / damit sich der König desto besser setzen möge / dann lässet man den Gießpuckel erkalten / stürtzet solchen um / und schlägt den Guldischen König unten mit einem Hämmerlein ab / darnach nimmt man denselbigen König und zweymahln so viel Spießglaß als der König wieget / thut es in einen Tiegel / bläset ihme zu biß es fliesset; dann giesset man es wieder in einen Gießpuckel / schlägt aber den König ab wie zuvor / nachdeme man nun das Gold hoch an der Feine und Farbe haben muß / nachdeme muß es durchgegossen werden / und allemaln 2mal so viel als des Goldes ist / des Spießglases zugesetzet werden / die Feine des Goldes wird gemeiniglich in dem dritten Durch-Guß gefunden: Darnach nimmt man den König / setzt ihn auf einen

Treibscherben/ und bläset solchem zu/ biß es fliesset/ und das Gold gantz rein und fein da ist.

80. Das Gold vom verguldeten Silber herab zu bringen/ daß das Silber gantz bleibe.

Man lässet reines unverfälschtes Quecksilber in einem irdenen Tiegel so heiß werden / daß man einen Finger darinnen wohl erleyden möge / dann nimmt man das verguldete Silber/ legt solches in das Quecksilber / also/ daß es sich wohl erquicket/ darnach nim̃t man es in einen barchenten Lappen auf der Seiten da der Barchent keine Haar hat/ hält es über eine hölzerne Schüssel oder Multer/ so gehet das Quecksilber mit dem Golde ab / wann das Silber beginnet kalt zu werden / legt man es auf das Kohlfeuer / lässet es wieder warm werden/ wirfft es aber in das Quecksilber / lässet es aber verquicken/ diß thut man nun zu 3. oder 4 mahlen/ biß daß man gantz kein Gold mehr darauf siehet/ das muß also lang geprüfet werden/ dañ legt man das Silber auf eine Glut / und lässet den Mercurium hinweg rauchen/ so er gar verraucht ist/ schabt man das Silber ab / so kan man eigentlich erkennen/ ob mehr Gold darauf seye oder nicht / wäre aber das Gold nicht gar ab/ so muß man das Silber auf das neue wieder in das erhitzte Quecksilber werffen/ und so lange solches continuiren/ biß alles Gold herab komen ist/ so es nun gar herab gebracht worden ist/ nim̃t man dañ des obgenannten Quecksilbers in der Schüssel/ und kehret es mit einem Hasenfuß zusammen / thut es in ein Stück Semisch Leder/ bindet es mit einem starken Faden fest zu/ und drucket alles Quecksilber darvon/ so findet man das

Gold in dem Leder/das ist nun weich als ein Sinter oder Hammerschlag; das Gold thut man mit einem Finger zusamen nimt dañ eine Kohlen/macht eine Gruben darein/legt solche in das Feuer/daß sie glühend wird/so wird es hart/ dañ thut man es in einen kleinen Tiegel oder Treibscherben/setzet solchem ein wenig Spießglaß zu/ lässet es fliessen/ giesset es in einen Gießpuckel/so setzet sich das Gold in einen König/und das Spießglaß bleibet oben/setzet den König wieder auf/ und mehr Spießglaß zu / lässet es aber fliessen/giesst es in einen Puckel/schlägt den König ab / darnach legt man das Gold auf einen Ziegelstein/ thut ihme als vor dem Golde/das man im Feuer scheidet / ohne daß man das Gold nicht darff scheiden/ dann es hat kein Silber in ihme/ diß geschiedene Gold darff man nicht mehr schmeltzen/ dann zweymahlen mit dem Spießglaß/ander Römisch Gold muß man dreymahln schmeltzen/so solle es so gut als Ungarisch Gold werden.

81. Das Gold in einem verguldeten Becher künstlich herab zu bringen.

Man siedet Bertramwurtzel in starcken Essig/ daß gantz kein Dunst davon kommen möge/ dann giesset man diesen Essig also heiß in einen inwendig starck verguldeten Becher / so gehet das Gold herab/ und fället zu Grunde in dem Becher / wer es nicht glauben will / der kan es nur mit einem verguldeten Ringe also versuchen/so wird man die unfehlbare Warheit selbsten finden.

82. Das Gold sehr hoch an der Farbe und sehr geschmeidig zu machen.

Man nimmt Cyprianischen Vitriol, destillirten

Grünspan / Salis armoniaci, und æris usti, eines jeden 4. Loth / reibet es alles wohl untereinander/ thut es dann in ein reines Kolben Glaß/ und giesst 3 quer Finger hoch deß besten rectificirten Spiritus Nitri darauf/ lässet es 3. Tage in gelinder Wärme stehen/ dann ziehet man das Aquafort darvon ab/ und giesset wieder frischen Spiritus Nitri darauf/ und ziehet es wieder ab / diß wiederholet man also zum drittenmahl: Wann man nun von solchem Pulver 1. qu. auf 1. Loth geflossen Gold träget/ so wird es nicht allein sehr hoch an der Farbe/sondern auch schön und geschmeidig darvon.

## 83. Gold und Silber vom gegossenen Spießglaß zu bringen.

Man nimmt des Gold- und Silber-haltenden Spießglaßes/ so viel man dessen hat / thut solches in einen Tiegel/ lässet es zerfliessen/wirfft darein ein wenig Abfeylicht von den Nadeln zu einer Mark 1. qu. rühret es mit einem Drath durcheinander/ wann es nun wohl zergangen ist/ so giesset man es in einen Gießpuckel / so setzt es einen König / will man solchem genau zu/ so geust man es noch einmahln neu vor / den König setzt man auf einen Treibscherben/ treibet es ab als ein anderes Gold. Oder man setzet das Spießglaß / da Silber innen ist / auf einen glühenden Treibscherben / und treibet das mit Bley ab / so lang biß es mit silbernen Blumen gehet / dann lässet man es erkalten; darnach setzet man das Silber auf einen Test / oder Capellen / und treibet es mit frischem Bley ab/ so hat man alles Gold und Silber / so in dem Antimonio gewesen ist.

### 84. Gold vom Kupfer zu scheiden.

Man körnet das Guldische Kupfer wie gebräuchlich / dann nimmt man des gekörnten Guts eine Mark/des Pulvers auch eine Mark bereitets wie Schwefel/Salpeter/Saltz/ nach aller Maaß/als man sonsten gekörnt Gut oder Guldisch Silber scheiden will/ lässet es zergehen / und giesset einen König / den läutert man durch das Spießglaß in aller Maaß und Form/ als man das Gold und Silber scheidet / als wie es oben schon beschrieben/ von der Gold- und Silber-Scheidung in Guß und Fluß.

### 85. Das Pulver darzu.

℞. Salis armoniaci, Grünspan/ jedes 1. Theil/ Salpeter 2. Theil / Spießglaß so viel als der andern Stücke aller / gepulvert / und thue ihme wie vor / so scheidet sich Silber und Kupfer voneinander.

### 86. Gold vom Silber zu scheiden ohne Guß/ ohne Feuer und ohne Scheidwasser.

Man nimmt Salis Armoniaci 2. Theil/ Schwefel 1. Theil / das mache zu Pulver/ bestreiche zuvor das verguldete Silber-Geschmeid fein heiß mit Oel/ und säe das vermischte Pulver darauf / daß es daran hangend bleibe / dann halte es über oder zum Feuer/klopfe an das Gefässe über einem Wasser/so fället das Gold gar schön darvon.

### 87. Gold und Silber von den Abschnitten zu scheiden.

Man nimmt derselben so viel man hat / je mehr je besser / thut solche in ein Gefässe / das unten

wohl gehärtet seye / thut Mercurium crudum, das ist / ein Quecksilber darein / so viel als genug ist / mengt das mit den Händen oder Fäusten wohl untereinander / so lange / biß daß das Quecksilber alles Gold und Silber aus dem Gekrätze an sich genommen hat; darnach thut man den Mercurium in ein Semisch Leder / dringt es starck durch / was darnach in dem Leder bleibet / das heisset man ein Amalgama, thut solches in ein irdenes Retörtel / und treibet allen Mercurium darvon herüber / so verrauchet der Mercurius, und das Gold und Silber bleibet in der Retorten zurucke / das wird nun auf ein Testlein mit Bley abgetrieben / und mit Aqua fort. so anderst Gold darbey ist / voneinander geschieden.

### 88. Gold und Silber zu scheiden durch ein Pulver.

Man nimmt Schwefel ℔j. geglüht Saltz ein halb ℔ Salmiac 6. Loth / Menning 2. Loth / des gekörnten Guldischen Silbers und Pulvers nimt man eines so viel als des andern / thut ihme wie zuvor.

### 89. Gold vom Kupfer zu scheiden ohne Guß und ohne Feuer.

Man nimmt das vergüldete Kupfer / tunckt es in das Wasser / macht es wohl naß / thut es in ein Feuer / lässet es ein wenig glühen / darnach löschet man es in einem frischen Wasser / so schlägt sich das Gold herab / wäscht es mit einer Kratzbürsten gantz herab / dann es gehet gerne herunter.

90. Französische Gold-Farbe.

Man nimmt Röthelstein 2. Loth/ schönen gelben Schwefel 1. Loth / Weinstein 4. Loth / Saltz 2. Loth/ mit Urin ein wenig gesotten.

91. Ein andere Französische Goldfarbe.

℞. Schönen gelben Schwefel und Weinstein/ eines jeden 2. Loth / Röthelstein 1. Loth / gemein Saltz 4. Loth/ mit halb Wasser und halb Urin/ mit ein wenig Essig.

92. Eine schöne Helle zur Französischen Farbe.

℞. 2. Loth Schwefel/ 2. Loth Weinstein/ 4. Loth reinen Salmiac / reibe es mit Urin untereinander.

93. Sehr köstliche Goldfarbe.

Man nimmt Cyprischen Vitriol 2. Loth / Salmiac 1. Loth / guten Grünspan 1. Loth / Salpeter 3. Loth.

94. Hermann Ricke von Schwerin Goldfarbe.

℞. Salpeter und Alaun jedes 2. Loth. Ein jedes klein gerieben / und mit Wasser aufgetragen / und wohl Hitz gelbe ausgelassen/ im Wasser gelöschet / oder in einem Sand rein gescheuret / und dann mit folgender grünen Farbe eingefärbet.

Besagte grüne Farbe.

℞. Grünspan 2. Loth/ Salmiac 1½. Loth/ Salpeter 1. Loth/ mit Urin abgerieben.

95. Schwartz Einlassen für die Goldschmiede.

Man tuncket Werck/ oder Flachs/ oder rahes

Garn

Garn in Leinöl / daß es über und über wohl naß werde / dann zündet man es an / und hält ein messinges Becken ein paar queer Finger hoch / daß das Garn brennen und nicht verlöschen kan / darüber / so hänget sich ein subtiler Ruß gantz dicklicht an / wann man nun dessen genug gesammlet hat / thut man solchen sauber herab / und reibet solchen mit Spicköl oder einem Lack-Verneiß an / und baisset damit ein was man will / das wird schön glatt und glänzicht.

### 96. Der Augspurger Blechmahl.

Nimm Salpeter 1. Loth / Kupfer 1. Loth / Bley 1. Loth / Schwefel 2. Loth.

Oder:

Nimm 1. Loth Silber / 2. Loth Kupfer / 3. Loth Bley.

Oder:

Nimm Mercurii vivi, Schwefel / Bley / jedes ein qu. gieß zusammen.

Oder:

Nimm ein Loth Silber / ein Loth Bley / ein qu. Kupfer.

### 97. Silber Schlag-Loth.

Nimm ein Loth fein Silber / drey quint. Messing-Gold / das Silber lässet man wohl treiben / dann setzet man erst den Messing zu / thut dann Kohlstuppe darauf / darnach bläset man es wieder heraus / und lässet es wieder treiben / und wirfft ein wenig Arsenicum darauf / wann es untereinander geflossen / so giesset man es geschwind aus.

## 98. Meßing oder Kupfer und andere hartflüßige Metallen geschwind flüßig zu machen.

Man nimmt Venedisches Sal alcali, und gestossen Venedisches Glaß / eines so viel als des andern / reibt es auf das zärteste ab / das wirfft man dann auf den Messing oder Kupfer / wann es nicht bald fliessen will / lässet man es eine halbe Stunde mit starckem Geblösse stehen / dann fliesset es wie Wasser / daß man es gleich ausgiessen kan.

## 99. Dem gegossenen und gepolirten Meßing eine schöne Farbe wie Gold zu geben.

Man nimmt zart-pulverisirten Kreidenstein / der nicht sandigt ist / 9. oder 10. Loth / schönen gelben Schwefel 1. Loth 1. qu. reibet es wohl untereinander ab; wann man nun mit solchen die ausgefertigte Arbeit / wann sie zuvor auch wohl geschmieret ist / trocken wohl abgerieben / so wird man solche in einer schönen glänzichten Goldfarbe bekommen.

## 100. Den Meßing gar schön geschmeidig zu machen.

Man fliesset darauf weissen Salpeter / und Saltz / eines so viel als des andern / wann er geschlagen wird / in Holtz geglühet / und wann er halb kalt ist / in Heringslack abgelöschet.

Also kan man auch den gelben Zinck / so man gelb Kupfer oder anders darmit machen will / hübsch geschmeidig machen / so man ihn also ausglühet / und / wie gemeldet / ablöschet.

## 101. Guter Fluß zum Schlag-Loth.

Nimm Kupfer-Abfeilicht 2. Loth / weissen Arsenicum 4. Loth / gebrannten Weinstein 2. Loth / Koch-Saltz 1. Loth / Mercurii 1. Loth 2c.

## 102. Ein guter Fluß auf Silber und Gold zu machen.

℞. Glaßgall 1. Loth / calc. Weinstein ein Loth / Venedischen Borax 1. Loth / Alaun ½. Loth / Salpeter 1. Loth / vermische alles klein gestossen untereinander.

## 103. Das schöne Printzen-Gold zu machen.

Man lässet ℔j. von dem Drathabgang / so man bey den Silbernen Drathziehern bekommen kan / in einen reinen Hessischen Tiegel fliessen / dann trägt man auf 2. oder 3 mahlen 8. Loth Speauter darein / wann solcher in das Kupfer eingegangen und zu flammen aufgehöret hat / so trägt man ein Loth klein-geriebenen Mercurii, im rothen Siegel-Wachs eingemachet / Kügeleinweiß darein / gehet aber allemahlen / wegen des giftigen blauen Rauchs / auf die Seiten / lässet es auch eine viertel Stunde im Fluß stehen / dann giesset man es in einen mit Wachs bestrichenen Inguß in lange Zaine / löschet es hernach im Urin / so bekommt man schön geschmeidiges Printzen-Gold / so wie Rheinisch Gold aussiehet.

## 104. Alle Metallen schön schmeidig zu machen.

Man nimmt Mastix / Weyhrauch / Agtstein / und Venedischen Borax / jedes ein Loth / vermischet

mischet es klein gestossen untereinander / darvon wickelt man in Wachs / und machet kleine Kügelein daraus ; so man nun ein ungeschmeidig Metall hat / so trägt man dieser Kügelein etliche nacheinander darauf / und giesset es bald darauf aus / so findet man es dann sehr schön geschmeidig.

### 105. Ein guter Fluß zum giessen.

℞. Salpeter 1. Loth / Salmiac 1. Loth / Venedischen Borax 1. Loth / Venedische Seiffen 1. Loth / gebrannten Weinstein 1. Loth / vermische alles wohl gestossen untereinander / und siede es in einer starcken Seiffensider-Laugen zu einem Saltz ein / so hat man einen herzlichen guten Fluß zum Silber Giessen.

### 106. Ein fürtrefflicher Fluß auf Silber und Gold / so man etwas in Flaschen giessen will.

℞. Glaßgall / geschmoltzen Salpeter / gebrannten Weinstein / Salmiac und Salpeter / Borax und Alaun / eines so viel als des andern / vermische alles klein gestossen untereinander.

### 107. Meßing oder Kupfer schön gelb zu machen.

℞. Gelben Schwefel / Alaun / Safran / calcinirten Weinstein und Salpeter / darinnen siede auf eine Stunde lang Kupfer oder Messing / lasse es eine Nacht in dem gesottenen Wasser stehen / so wird es schön gelb / und können solcher Gestalten die Gürtler und Messing-Geschmeidmacher schöne Arbeit machen.

108. Gold-Gulden oder Rheinisch Gold auf Ungarisches Gold zu cementiren.

℞. Klein-gerieben Ziegelmehl / von alten rothen Dach-Ziegeln ℔j. abgerauchten Ungarischen Vitriol ℔j. gemein gedörrt Koch-Saltz ℔j. reibe und vermische alles klein untereinander / feuchte es mit Urin dermassen / wie man die Capellen-Aschen anzufeuchten pfleget.

Wann man aus bleiches oder Rheinisches Gold in gutes Gold cementiren will / so nimmt man einen reinen Tiegel / thut unterst eine Lage des Pulvers etwan Messer-Rucken dick / dann eine Lage von denen Gold-Gulden oder dünn-geschlagenem Rheinischen Golde / darnach macht man wieder eine Lage des Pulvers / und also immerzu eine Lage um die andere / zum letzten aber thut man das Pulver dick darauf / und verlutirt den Tiegel mit einem Scherblein oder Ziegelstein / und setzet solchen auf drey oder vier Stunde in ein Zirckel-Feuer / so befindet man hernach seine Goldgulden auf Ungarisch Gold verwandelt.

109. Ein anders dergleichen Cement / auf 4. Stunde lang.

Nimm alt Ziegelmehl 10. Loth / weissen Vitriol 4. Loth / gemein Saltz 8. Loth / reibe es untereinander / befeuchte es mit Urin / und mache mit dem geringen Golde eine Lage um die andere / dann verlutire den Tiegel / und setze solchen auf 4. oder 5. Stunde lang in ein Zirckelfeuer / dann nimm es aus / und siede es im Weinstein.

110. Ein

## 110. Ein gut und gerecht Cement.

℞. Ziegelmehl 16. Loth / gedörrt Koch-Saltz 8. Loth/weissen Vitriol 2. Loth / Grünspan 1. Loth/ geschmoltzen Salpeter ein halb Loth feuchte es mit Urin an verfahre damit/ wie mit den obigen.

## 111. Gutes Cement auf 4. Stunde.

℞. Ziegelmehl von alten rothen Dach-Ziegeln 16. Loth / Koch-Saltz 8. Loth / weissen Vitriol 4. Loth / Grünspan / geschmeltzten Salpeter jedes 2. quint. feuchte es mit Urin an/ und verfahre darmit wie im vorhergehenden.

## 112. Ein bewährte Cement auf Ungarisch Gold.

℞. Salmiac vier Loth / Salpeter vier Loth/ vermische es klein, pulverisirt untereinander/ mache mit solchen und dem Golde eine Lage um die andere / verlutire den Tiegel mit einem Deckel / der in der Mitten ein Loch hat / setze solchen in ein lindes Feuer / darnach giesse es in Zain.

## 113. Ein gut Cement auf drey Stunde.

Nimm Ziegelmehl von alten Dach-Ziegeln 16. Loth / weissen Vitriol vier Loth / gemein gedörrt Saltz 8. Loth / Grünspan und Salpeter/ eines jeden zwey Loth / reibe es untereinander / feuchte es mit Urin an/und mache mit dem Rheinischen Golde eine Lage um die andere / verlutire den Tiegel mit einem Deckel / der oben ein Löchlein hat/und setze solchen auf 4. Stunde in ein Cement-Feuer.

## 114. Ein Cement auf Rheinisch Gold in 8. Stunden.

℞. Ungarischen Vitriol 4. Loth / Ziegelmehl 2. Loth / geflossen Saltz 4. Loth / Salpeter 2. quint. reibe es mit Weinessig untereinander / mache mit dem bleichen Golde eine Lage um die andere / verlutire dann den Tiegel / mache dann ein Löchlein / setze dann den Tiegel auf acht Stunden lang in ein Cement-Feuer / dann lasse es erkalten.

## 115. Gradirendes Cement.

Nimm calc. Ungarischen Vitriol, Tutia, Blutstein / æs ustum, Salmiac / Grünspan und Ziegelmehl / reibe es wohl untereinander / mache es mit Urin feucht / dann mache mit solchen und bleichem dünn-geschlagenem Golde eine Lage um die andere / verlutire den Tiegel / und setze solchen auf 3. oder 4. Stunden in ein Zirckel- oder Cement-Feuer.

## 116. Schlag-Gold zu geschmeltzten Dingen.

Nimm 4. Loth Silber / drey Grad Kupfer / ein Gran schwehr Kronen-Gold / ein Grad ist der 18te Theil eines Ducaten.

## 117. Auf unterschiedliche Art gut Glüh-Wachs zu machen.

℞. Klein-pulverisirten Rötelstein acht Loth / Berggrün zwey Loth / gebrannten Alaun 2. Loth / æs ustum 1. Loth / vermischet alles auf das zarteste pulverisirt untereinander / und vermischet solches nach und nach in ein Pfund zerlassen Wachs / und formiret Stengel daraus.

118. Ein

118. Ein anders.

Nimm auf 20. Loth zerlassen Wachs Röthelstein 8. Loth / weissen Vitriol 6. Loth / æris usti zwey Loth / Grünspan 2. Loth / Venedischen Borax 2. qu. vermische es wohl untereinander / und mache Stengel daraus.

119. Noch ein anders.

℞. Auf 16. Loth Wachs / Berggrün 4. Loth / Röthel 4. Loth / zart / geriebenen Kupfferschlag zwey quint. Vitriol zwey quint. gebrannten Alaun drey quint.

120. Gut Glüh-Wachs auf krause Dinge.

℞. Auf 16. Loth rein Wachs / Berggrün 4. Loth / Röthelstein vier Loth / gebrannten Alaun drey quint.

Oder: ℞. Auf ein Pfund Wachs / Röthelstein 2. Loth / Berggrün 8. Loth / Borax 2. Loth / Alaun 2. qu. æs ustum 1. Loth / verfahre darmit wie oben / formire Stengel daraus / das ist ein gut Glüh-Wachs auf krause Dinge.

121. Noch ein anders.

Nimm auf acht Loth Wachs / Röthelstein 1. Loth / æs ustum anderthalb Loth / Venedischen Borax ein halb Loth / weissen Vitriol drey quintel.

Oder: ℞. Auf ein Pfund Wachs / æris usti 4 Loth / Röthelstein 8. Loth / Cyprischen Vitriol 4. Loth / Berggrün 2. Loth / Borax anderthalb quint. vermische es nach der Kunst wohl untereinander / dieses ist ein fürtrefflich schön Glüh-Wachs.

## 122. Den Meßing schön wie Gold zu färben.

Man lässet eine Maaß Regenwasser auf die Helffte einsieden / und thut ein halb Loth Gurgumi darein / siedet aber zuvor die Arbeit im Weinstein / hernach mit Essig / kratzet es sauber / und färbet es dann gehöriger massen.

## 123. Das schöne schwartze Einlassen für die Goldschmiede.

Man nimmt entweder leinen Garn / Flachs / Hanff oder Werck / tuncket es in Leinöl / und zündet es an / und hält gantz niedrig ein kupffern Becke darüber / so hänget sich der Rauch oder der subtile Ruß gantz dick darein / desselben sammlet man nach Genügen / reibet dann solchen mit Spicköl oder einem guten Lack-Verniß wohl ab / und lässet darmit ein / was man will / es wird überaus schön schwartz und gläntzicht werden.

## 124. Ein heimliches Wasser zu Weichung des Silbers.

Nimm Baumöl ein Theil / Honig 2. Theil / Butter 4. Theil / Wachs zwey Theil / Borg-Schmeer 2. Theil / Griechisch Pech 1. Theil / Fichten-Pech 1. Theil / Thannen-Pech 1. Theil / Mastix 1. Theil / Aschen von Nespel-Bäumen vier Theil / gemeines Saltz ein Theil / Sanickel acht Theil / Eichen-Aschen / Aschen von Förenholtz / jedes zwey Theil / starcken Weinessig drey Theil / Regenwasser fünff Theil / gerechten Jungfernharn / (der schwehr wird zu bekommen seyn / wohl aber von

von gar kleinen Jungferchen ) vier Theil / vermische alles untereinander in ein eychenes Faß/ lasse es sechs oder sieben Tage miteinander wohl weichen / rühre es aber alle Tage viermahl fleissig um / vermache es hernach in einen Alembic. und wann es nun ausgetriesset / so nim̃ das Pulver und thue es wieder in den Alembicum, giesse das vorige Wasser auch wieder darein/ und brenne es dreymahl aus.

Darnach behalte es gar schön / was du nun für ein hart und ungeschmeidig Metall oder Materi darein thust/ oder darinnen ablöschest / das wird gantz weich und geschmeidig/ es seye Metall oder Stein.

NB. So man dünne reine Kupffer-Bleche 8. Tage lang darinnen liegen lässet / so werden sie so weiß als ein Silber/ und so man den dritten Theil Silber darzu thut/ so kan es wie das allerfeineste Silber bestehen.

## 125. Ein schöner Handgriff/ das ungeschmeidige Silber / so sich auf keine Weise geschmeidig geben will / gar schön lind und geschmeidig zu machen.

Man nimmt zwey neue Hessische Tiegel/die sich fein gehebe ineinander schicken / und macht in dem obern mit einer Nadel auf die Seiten 12. kleine Lufftlöchlein / nimmt dann auf eine Mark ungeschmeidiges Silber / Glaßgall ein halb Loth/ Salpeter ein Loth / Borax ein quint. Sal gemmæ ein halb Loth / vermischet es pulverisitet untereinander.

Mit dieser Mixtur und unschmeidigem Silber macht man nun in dem untern grössern Tiegel eine Leg um die andere / lutirt den andern Tiegel darauf / lässet das Lutum ertrocknen/setzt dann solchen anfänglich in ein kleines Feuer / verstärcket solches immerzu/biß man vermeinet/ daß alles untereinander geflossen ist dann thut man das Feuer alles zusammen über den Tiegel/und lässet es also abgehen / und den Tiegel von sich selbst erkalten/dann kan man den obern Tiegel herab nehmen / so wird man in dem untern auf dem Silberkönig den vermischten Fluß finden in welchem alle Unreinigkeit/ darvon das Silber ungeschmeidig worden/enthalten/ welche man von dem Silber absondern kan; das Silber lässet man aber auf das neue fliessen/ und trägt auf die Mark dessen acht Loth calcinirten Weinstein nach und nach / so wird dann solches dardurch auf das beste gereiniget ; dann kan man es in Zain oder Plantschen giessen / und nach Belieben verarbeiten.

## 126. Das Gold zu giessen / daß es keine schwarze Haut gewinnet.

Nim Schafen-Unschlit/zerreibe und vermische es mit untemperirten Wachs in dem Einguß/daß das Gold darvon bedeckt wird / und so auch das Gold Kupfferhaltig wäre / so bleibt es doch unten/ und wird oben gar schön.

## 127. Dem bleichen Golde die hohe Ungarische Farbe zu geben.

Nimm guten Scheiben-Salmiac und Alaun/ eines so viel als des andern / vermische und reibe

es

es untereinander / thue dann diese mixtur in eine höltzerne Büchsen / wann du nun das bleiche Gold glühest / so werffe es in die höltzerne Büchsen in das Pulver / so bekommt es dann alsobalden die Farbe / dem schönsten Ungarischen Gold gleich / wann man es mit dem Pulver umschüttelt / und gehet gantz trocken zu.

### 128. Das Gold an der Farbe so zu erhöhen / als wann es übergüldet wäre.

Nimm gemeinen gelben Schwefel und Salmiac / reibe das klein / vermische es untereinander / giesse Wasser darauf / laß miteinander sieden / so nun das Wasser warm wird / so hänge das vergüldete Geschmeide darein / thue es aber alsobalden wieder heraus / so wirstu es viel höher an der Farbe gradirt befinden.

### 129. Gut Schlagloth auf Ungarisches Gold.

Nimm auf zwey Rheinische Goldgulden ein 6. Theil Silber.

### 130. Gold überaus geschmeidig zu machen.

Man nimmt Salpeter / Salmiac und Mercurii sublimati, eines so viel als des andern / vermischet es unter einander; oder man nimmt Mercurii sublimati, destillirten Grünspan / Salpeter und Salmiac / eines so viel als des andern / reibt es unter einander / trägt es mit rothen Siegelwachs auf geflossen ungeschmeidig Gold / so wird es nicht allein darvon sehr lind und geschmeidig / sondern auch an der Farbe viel schöner und erhöhet.

Oder: Man nimmt Mercurii sublimati und reinen Salmiac eines so viel als des andern, machet es zu Pulver / thut das Gold in einen Tiegel / wann es geschmoltzen ist / thut man dessen ein wenig nach einander darein / so wird es auch sehr geschmeidig. So aber eine Arbeit von Gold ungeschmeidig wird so löschet man solche nur im Weinstein und Salpeter-Wasser.

### 131. Wann ein guldener Ring ungeschmeidig wird /

So lösche solchen einmahl oder drey aufeinander in Salmiac-Wasser glühend ab. Oder: Nimm Schwefel / schmeltze solchen / darnach glühe den König / und lösche solchen in dem geschmoltzenen Schwefel. Ist ein Geheimnuß von Simon Adelhauser / der 18. Jahr zu Rochelle in Franckreich / als ein Gold-Arbeiter / gearbeitet / und jederzeit in geheim gehalten hat.

### 132. Einen zerbrochenen Ducaten / oder Goldgulden zu löthen.

Man nimmt nur dergleichen zerbrochenen Gulden / stösset solchen in Eyerweiß / und glühet ihn dann. So man solches einmahlen 5. oder 6. auf einander gethan hat / so löthet er sich selber wieder zusammen / darauf muß man solchen mit der Goldfarbe wieder schön machen.

### 133. Auf Ungarisch Gold eine Farbe.

Nimm Salpeter / Salmiac / Alaun / und geflossen Saltz / jedes ein Loth / reibe es untereinander; diese weisse Farbe brauche wie bewust.

134. Eine Ziehe-Farbe.

Nimm Spießglaß ein Loth / Salpeter ein halb Loth / Schwefel ein halb quint.

135. Peter-helle Ziehe-Farbe.

Nimm Saltz / Weinstein zwey Theil / Schwefel ein Theil / ein wenig Gurgummi.

136. Die so genannte Halberstädtische Gold-Farbe.

Nimm destillirten Grünspan / Salarmoniac / Cyprianischen Vitriol, Salpeter / jedes ein Loth / mit Wasser oder Urin abgerieben und aufgesotten.

137. Eine Helle darauf.

Nimm Salpeter zwey Loth / Weinstein ein Loth / Schwefel ein Loth / Gurgummi für zwey Pfenning / ein halb Loth Alaun / mit halb Wasser und halb Urin. Probatum est.

138. Wie man aus dem Cement-Pulver das eingefressene Gold und Silber wieder bringen kan.

Man nimmt das Cement-Pulver / wäschet es rein aus / vermischet es dann mit gekörnten Bley und Glett / lässet es zusammen fliessen / treibet dann den Bleykönig auf dem Teste ab.

139. Das Kupffer aus guldenen Ketten zu sieden.

Nimm vier Loth Kram-Schwefel / zwey Loth Kupfferwasser / vier Loth Saltz / mit Wasser ausgesotten / thut es auf einmahl nicht gar / so muß man es öffters thun.

## 140. Das Gold gar schön geschmeidig zu machen.

Nimm Salmiac / Borax / Salpeter gepulvert / und mit gebrennten Wein solviret und eincoaguliret / auf einem Stein gepulvert / und diß Pulvers auf das Gold im Flusse getragen.

Oder: Nimm Weinstein / Arsenicum, eines so viel als des andern / klein gestossen / wann das Gold geschmoltzen ist / so muß man es darauf werffen / und mit einem Blaßbalge zublasen.

Nota: Auf reines Gold wirffe keinen Schwefel / dann es springet dir alles aus dem Tiegel.

## 141. Schöne Gold-Gradirung.

Man nimmt Salmiac ein Pfund / Grünspan ein Pfund / Salpeter vier Loth / Vitriol zwey Loth; willstu aber bleich Gold hoch haben / so nimm zwey Loth gegossen Saltz / dieses alles untereinander gemischet.

## 142. Schöne Gold-Farbe.

℞. Zwey Loth destillirten Grünspan / zwey Loth Cyprianischen Vitriol, zwey Loth Salmiac / ein halb Loth gebranntes Kupffer / oder Æs ustum.

### Oder:

Nimm destillirten Grünspan / Salpeter / eines jeden vier Loth / Venedischen Borax ein Loth / vier Loth Alaun / acht Loth Saltz / vier Loth Salpeter / vermische es untereinander / und befeuchte es mit Essig.

Oder: Nimm Salmiac / destillirten Grünspan / jedes ein Loth / Æs ustum, und Salpeter / jedes ein halb Loth.

143. Fürtreffliche Glühe-Farbe.

℞. Reinen Scheiben-Salmiac / destillirten Grünspan / jedes 8. Loth / gebrennten Weinstein / Ungarisch Kupfferwasser / jedes 1. Loth / tractire es mit Essig / wie bewust.

144. Eine Farbe / so man nicht darff verrauchen lassen.

Nimm Salmiac / destillirten Grünspan / jedes vier Loth / Salpeter und Saltz / jedes ein halb quintel.

145. Eine weisse Gold-Farbe auf Gulden und ander Gold / auf einem Reibstein.

℞. Salpeter / gebrannten Alaun / eines jeden ein Theil / Saltz zwey Theil / alles klein gestossen / das Gold genetzet / und in einem gemachten Feuer auffsieden lassen / ist die Materia zergangen / alsdann im frischen Wasser abgelöschet / so gehet alles ab / und ist schön.

146. Schöne Gold-Farbe auf guldene Ketten.

Nimm reinen Salpeter / Cyprianischen Vitriol / destillirten Grünspan / eines jeden ein Loth / Salmiac ein halb Loth / alles klein gerieben / untereinander vermischt / und in einem gläsernen Topff mit laulichtem Wasser / ꝛc. des Wassers darff nicht viel seyn.

Oder:

Nimm Weinstein / Saltz / und siede die Ketten

zuvor

zuvor darinnen / so nimmt sie hernach die Farbe desto lieber an.

147. Eine gar schöne weisse Gold-Farbe.

Nimm reinen Salpeter / Grünspan / Salmiac / Alaun / eines so viel als des andern / reibe es wohl unter einander / mache dann das Gold ein wenig feucht / so hänget sich das Pulver an das Gold / lege es auf glühende Kohlen so lange / biß es auf dem Golde zu einem Oele wird / dann wasche es in lauterm Wasser.

148. Daß man das Gold nicht kratzen darff.

Nimm destillirten Grünspan / Cyprianischen Vitriol / eines so viel als des andern / reibe jegliches besonders / und bestreiche die Materi darmit / lasse es ein wenig schwartz werden / dann lösche es im Urin ab.

149. Gute Politze.

Nimm Spießglaß anderthalb Loth / Venedischen Trippel 1. Loth / Kreyden 1. quint. Schwefel 2. Loth.

Oder: Nimm Spießglaß ½. Loth / Salpeter ein halb qu. Schwefel anderthalb Loth.

150. Eine schöne Gold-Farbe auf guldene Ketten / von Herrn G. W. in Prag.

Man nimmt schönen Cyprischen Vitriol, geläuterten Salpeter / destillirten Grünspan eines jeden 2. Loth / Salmiac 1. Loth / vermischet alles auf das kleineste zerrieben untereinander / macht es in einem reinen Geschirr mit Essig oder Brunnenwasser zu einem

einem Müslein/ daß es nicht zu dicke noch zu dünne seye/ das machet eine solche hohe Farbe/ derer keine zu vergleichen/ es ist sehr geheim gehalten worden/ und hat ihme mein Lehrherr einsmals 50. Rthlr. darfür zu lernen geben wollen.

NB. Wann man die Ketten zuvor mit Weinstein-Saltz siedet/ so nimmt es die schöne Gold-Farbe noch lieber an.

151. Herrn E. D. L. Gold-Farbe.

Man nimmt Ungarisch Kupfferwasser ein Loth/ Salmiac 4. Loth/ weissen Vitriol 3. Loth/ Gallmey 2. Loth/ gemein Saltz von Weinstein 1. Loth/ Grünspan 2. Loth/ Sal gemmæ und Alaun/ eines jeden 2. Loth/ 2c. Zur Helle darauf nimm Weinstein-Saltz gleich viel.

152. Hn. E. F. gute Goldfarbe.

Man nimmt destillirten Grünspan/ Salpeter/ jedes 2. Loth/ Venedischen Borax 2. quint. Koch-Saltz vier Loth/ Alaun 2. Loth/ Salmiac 2. Loth/ feuchte es mit Essig an.

153. Meines Lehr-Herrn D. O. Gold-Farbe.

Nimm destillirten Grünspan/ Salmiac/ eines jeden ein Loth/ Æs ustum ein Quint/ Salpeter ein Quint/ reibe alles auf das subtileste untereinander.

154. A. K. Gold-Farbe.

Nimm Cyprianischen Vitriol/ guten Grünspan/ Salmiac/ eines jeden 1. Loth/
Æs ustum 1. qu.
Salpeter 1. qu. 2c.

155. Herrn S. G. Gold-Farbe.

Nimm Grünspan / der destillirte ist sehr gut / 2. Loth / Salmiac 1. Loth / guten Vitriol ein Quint. temperire es mit Brandtwein wohl untereinander.

156. Herrn D. V. zu N. Silber-Farbe.

Nimm destillirten Grünspan 2. Loth / Cyprischen Vitriol 2. Loth / Salpeter ein halb Loth / und Salmiac anderthalb Loth / temperire es mit Wein oder Urin.

157. Gute Gold-Farbe in Pollz.

Nimm subtil-pulverisirtes Ungarisches Antimonium, reinen Salpeter / eines jeden ein Loth / gelben Schwefel 1. qu. reibe es auf das zarteste untereinander.

158. Fürtreffliche Glühe-Farbe.

Man nimmt Rheinischen Grünspan vier Loth / Salmiac 4. Loth / Ungarisch Kupfferwasser ein halb Loth / gebrannten Weinstein ein halb Loth / reibt es mit starcken Wein-Essig zu einem Müslein ab.

159. Eine schöne Gold-Farbe / die man nicht darff verrauchen lassen.

Man nimmt Französischen Grünspan / Scheiben-Salmiac / eines jeden vier Loth / reinen Salpeter ein halb quint. reibt es miteinander auf das zarteste ab.

160. Herrn Ertels weisse Gold-Farbe auf geringes Gold.

Nimm gebrannten Alaun / Salpeter / eines jeden ein Theil / Koch-Saltz zwey Theil / alles

klein gestossen / das Gold genetzet / und in einem gemachen Feuer aufsieden lassen / wann die Materia zergangen / alsdann in frischem Wasser abgelöschet / so gehet alles ab / und wird gar schön.

## 161. Die Halberstädtische Goldfarbe.

Man nimmt Französischen Grünspan / Scheiden-Salmiac / Cyprischen Vitriol / eines jeden ein Loth / reibt alles mit Wasser auf das subtileste ab / und lässt es aufsieden.

## 162. Die Helle auf besagte Gold-Farbe.

Man nimmt Salpeter / Weinstein / schönen gelben Schwefel / eines jeden ein Loth / Alaun ein halb Loth / Gutgummi ein wenig / mit halb Regen- und halb Nacht-Wasser. Probatum est.

## 163. Wann man bleiches Gold hat / wie solchem die schöne hohe Ungarische Goldfarbe zu geben.

Man nimmt des besten Salmiacs / Alaun / eines so viel als des andern / reibt es untereinander / thut es dann in eine höltzerne Büchsen. Wann man nun bleiches Gold hat / solches glühet / und in das Pulver wirfft / so wird man von Stunden an sehen / daß es die Ungarische Goldfarbe bekommen; Wann man es mit dem Pulver nur untereinander schüttelt / diß gehet dem trocken Wege zu.

164. Daß

164. Daß eine Arbeit viel höher gradiret wird / als wann es verguldet wäre.

Man nimmt gestossenen Schwefel und Salmiac / eines so viel als des andern / reibt es auf das subtileste ab / giesset Wasser darauf / lässet es miteinander sieden / und wann das Wasser warm wird / so muß man die verguldeten Geschmeide darein hängen / und es von Stunden an wieder heraus thun / so kommt es in der allerhöchsten Goldfarbe heraus.

165. Eine Englische Goldfarbe.

Man nimmt Æs ustum 2. Loth / Alaun 1. Loth / Salpeter ein halb Loth / Salmiac $1\frac{1}{2}$. Loth.

166. Die Helle auf solche Goldfarbe.

Nim Weinstein / Schwefel / eines jeden 1. Loth / Koch-Saltz ein halb Loth / Gurgumi ein wenig.

167. Eine sonderbar-schöne Goldfarbe.

Man nimt des auf der Gilbe calcinirten Ungarischen Kupfferwassers auf das subtileste abgerieben 3. Loth / Glocken-Salmiac 3. Loth / Frantzös. Grünspan 1. Loth / reibe es unter einander auf das subtileste ab / und gebraucht es wie man weiß.

168. Köstliche Glühe-Farbe.

Nimm Salmiac / Salpeter / eines jeden 1. loth / Æs ustum ein halb Loth / geflossen Saltz 2. Loth / mit fliessendem Wasser.

169. Rechte Gold-Gradirung.

Man nimmt Frantzösischen oder destillirten Grünspans / Scheiben-Salmiacs / eines jeden ℔ſ. Vitriol 2. Loth / gegossen Saltz 2. Loth / vermischt alles wohl durcheinander.

170. Das

170. **Das Kupfer aus den guldenen Ketten auszusieden.**

Nimm gemeinen Schwefel / 4. Loth Saltz / 2. Loth Kupfferwasser / mit Wasser aufgesotten / wann es nun nicht auf einmahln heraus kommet / muß man es öffters wiederholen / biß man versichert ist / daß kein Kupffer mehr darinnen ist.

171. **Gute Gold-Farbe.**

Nimm Salmiac drey Loth / Salpeter 6. sechszehen Theil / und nicht gehellet.

172. **Eine gute Glühe-Farbe.**

Nimm gut Ungarisch Kupfferwasser drey Loth / schönen Grünspan drey Loth / Salmiac dreyzehen Loth / Borax ein Loth / vermische alles gesotten untereinander / thue es in einen Topff / siede es mit starcken Wein-Eßig / darnach auf das kleineste gerieben / giebt gar eine schöne Farbe.

173. **Eine Frantzösische Farbe.**

Nimm Salmiac / Grünspan / Allaun / Salpeter / jedes ein halb Loth / weissen Vitriol / Sal gemmæ, Sal alcali, jedes ein halb Loth / Borax und Saltz / jedes ein quint. reibe es untereinander / glühe die Arbeit vor schwartz / lasse die Farbe verrauchen / bürste es aus / wann es kalt worden ist / dann helle es.

174. **Eine andere Frantzösische Farbe.**

Nimm Salmiac / Salpeter / eines jeden zwey Loth / Koch-Saltz ein Loth / Vitriol ein qu. Æs ustum 3. qu.

175. Noch eine andere.

Nimm Grünspan / Salmiac / jedes 4. Loth/ Kupfferwasser anderthalb Loth/ Salpeter ein halb Loth / reibe es trocken / giesse hernach Essig daran/ laß halb einsieden/ reibe es wieder klein/ und färbe es nicht zu heiß.

176. Den Meßing bald flüßig zu machen.

Nimm darzu Borax / Venedische Seiffen und Salmiac 2c.

177. Meßing zu verguldeni.

Man nimmt auf einen Ungarischen Ducaten 2. Loth unverfälschten Mercurii, und macht daraus ein Amalgama. Darnach gebrauchet man diese Silber-Farbe.

Nimm guten Grünspan ein Loth /
Cyprianischen Vitriol ein halb Loth/
Salpeter drey Loth /
Salmiac drey quint.

Nota.

Die verguldete Arbeit thue in ein Cofent mit auskratzen / und nim erstlichen eine linde Bürsten/ wañ der Mercurius verrauchet ist/darnach bestreiche die Arbeit mit der Silber-Farbe mit einer Feder/laß gemählich auf einer Glut fein schwarz werden / darnach wirffe die Arbeit in Nachtwasser/ bestreiche sie alsdann noch einmahln / wann es nicht roth genug ist / so bestreiche sie zum drittenmahl / und lasse sie abrauchen fein schwartz oder abbrennen / halte eine glühende Kohlen über die Arbeit / wann sie auf der Glut liegt / alsdann wieder in das Nacht-Wasser geworffen / und

mit

mit einer Bürsten in derselben wohl ausgekratzet.

178. Den Meßing oder Kupffer schön gelb zu färben.

Nimm schönen gelben Schwefel / Gurgummi / Salpeter / calcinirten Weinstein / Alaun / giesse Wasser daran / lasse deine Geschmeide von Kupffer / Messing / eine Stunde lang darinnen sieden / und über Nacht darinnen liegen / macht schön Gold-Farbe.

179. Rechenpfenning oder andere Geschmeide von Meßing schön gelb zu färben / wie Gold.

Nimm eine Maaß Regenwasser / lasse es sieden / darein thue ein halb Loth schönen Gurgummi / siede aber zuvor deine Geschmeide im Weinstein / hernach mit Essig / kratze es sauber / und färbe es so dann gehöriger massen / die Arbeit wird überaus schön.

## Von allerhand Eisenhärtungen.

180. Wie man Eisen und Stahl auf das beste härten und wieder entlassen solle.

Man nimmt bey anbrechendem Tage frisches Eisenkraut aus der Erden / schneidet die Wurtzel davon ab / zerschneidet selbiges hernach klein / und zerstösset es in einem steinern Mörsel zu einem Mues / dann presset man den Safft darvon aus / durch ein reines Tuch auf das beste / und verwahret hernach solchen in einem saubern Glas fein sauber. Wann man nun etwas sonderliches härten will / so

so nimmt man desselben Safftes ein halbes Seidlein / Urin von Männern oder Knaben die stäts Wein trincken / ein halbes Seidlein / Engerling- oder Regenwürmer-Safft ein Achtel Maaß / vermischet diese 3. Säffte untereinander; so man nun härten will / so lässet man dasjenige Instrument / oder was es seyn mag / zimlich erhitzen / stösset es dann alsobald in besagte Mixtur, nur so weit als es hart seyn solle / und lässet die Hitze von sich selbsten vergehen / biß es Goldfarbe Flecklen gewinnet / dann kühlet man es folgends in besagter Mixtur oder Wasser ab; wann es aber zu sehr blaue wird / so ist es noch zu weich / so wohl zu mercken.

### 181. Eine Härte die alles durchhärtet.

Man sammlet der krummen Schnecken mit ihren krummen Häußlein nach Genügen / zerstösset solche zu einem Mues / und destilliret über den Helm ein Wasser darvon herüber; wañ man nun etwas sonderbares harte haben will / so lässet man solches vorhin wohl erglühen / bestreuet es mit Sand oder Schwefel / und löschet es dann in besagtem Wasser ab.

### 182. Eisen und Stahl überaus hart zu machen.

Man nimt frischen Ochsen-Koth / und lässet denselben in reinem Regenwasser sieden / rühret es wol um / in solchem kan man nun den Stahl auf das beste temperiren.

NB. Wann er aber auf solche Art gar zu hart werden solte / so muß man nur ein wenig geschabte Venedische Seiffen darein thun / und dann erst

den Stahl darmit temperiren/so wird er den gewünschten Effect erlangen.

183. Einen Bohrer so hart zu machen/ daß er durch ein Eisen bohret.

Man nimmt frische Haußwurtz / und siedet selbige in Regenwasser/in solchem kan man nun Bohrer und andere Dinge auf das beste härten.

184. Eine unvergleichliche Härtung zu Nebern/Bohrern und anderen Waffen.

Man nimmt Knaben-Urin und siedet Eisenkraut/ Ochsenzungenkraut und Haußwurtz darinnen / löschet die besagte Instrumente in selben ab/ so werden sie unglaublich hart.

185. Pickel / Pantzer / Meissel und Messer gut zu härten.

Man löschet solche im weissen Ruben-Safft ab/ so giebt es eine gute Härte.

186. Stahl und Eisen auf das härteste zu machen.

Man nimmt Weinsteinwasser und Salmiac-Wasser/ eines so viel als des andern / und löschet die Waffen darinnen ab.

187. Die Schuh-Ahlen aufs beste zu härten.

Man machet in viereckichten harten Tiegel mit gebrennten Ochsenklauen oder Hörnern/auch nur mit dem Abgang von dem Horn / so man bey den Kammachern oder Horn-Drechslern häufig haben kan/ eine Lage um die andere/ lutirt einen Deckel darüber und lässet es wohl verglühen / löschet

es hernach im faulen Regenwasser mit Urin vermischet ab / so bekomen solche eine perfecte Härtung.

### 188. Auf andere Art Eisen und Stahl auf das beste zu härten.

Man nimmt Weinstein-Oel / so im Keller geflossen / und Salmiac-Wasser / eines so viel als des andern / vermischet es untereinander / und löschet die Waffen darinnen ab.

### 189. Auf eine andere Art.

Man nimmt frisch-gehackte Holtz-Aepffel / und zwinget durch ein Tuch den Safft darvon aus / ingleichen nimmt man frischen und klein-zerhackten schwartzen Rettig / presset gleichermassen den Safft aus / beyder Säffte nimmt man nun in gleicher Maaße / und löschet die erglühten Instrumenta oder Waffen darinn ab / wie man sonsten zu härten pfleget / so wird es überaus gut.

### 190. Stahl hart und gut schneidend zu machen.

Man nimmt Ochsenzungenkraut-Blätter / siedet selbige mit Wasser / und löschet dañ den Stahl in diesem Wasser ab.

### 191. Gute Feylen-Härte.

Die beste Feylen-Härte geschicht entweder in Leinöl / oder Bocksblut / oder Knaben-Urin / der Wein trincket.

### 192. Fürtreffliche Waffen-Härte.

Nimm Engerling und Schnebling / die man auf den Aeckern / so man pflüget oder ackert / findet / eines jeglichen einer guten Hand voll / in einen verglaßten Hafen wohl gesaltzen / so werden sie zu Wasser / in solchem löschet man die Waffen ab.

193. Gute Härte zu den Hau-Hämmern der Feylen und andern Schrott-Waffen.

Man nimmt frisch-geriebenen Meer-Rettich/ schwartzen Rettich/ Regenwürmer / presset alles auf das stärckeste aus / vermischet den Safft mit warmen Bocksblut/schleifft dann die Waffen und härtet darinnen.

194. Daß die Waffen / oder was man sonsten vor Instrumenta / so man härten will/ nicht zerspalten oder zerreissen.

Man nimmt Rinder-Unschlit und lässet solches in einer saubern Pfannen zergehen / giesset dann solches in ein Geschirr voll kaltes Regen-Wasser/ und lässet das Unschlit eines queren Fingers dick auf demselben Wasser gestehen und erkalten; wann man nun besagter massen härten will / so stösset man das erglühte Instrument fein sanfft durch das Unschlit in das Wasser/so erhärtet es sich erst in dem Unschlit / dann darnach in dem Wasser/ und zerreisset oder zerspaltet keineswegs.

195. Eine sonderliche Mixtur die Waffen zu härten.

Man nimmt des Krauts Wolffsmilch genannt/ schwartzen Rettichwurtzel / und Burtzelkraut / eines jeden so viel als des andern / zerhacket und zerstosset alles also noch frisch auf das beste / und presset hernach auf das stärckeste den Safft aus; desselbigen Saffts nimm eine Maaß/Urin von einem roth-haarichten Knaben eine Maaß / zerlasse darinnen Salpeter/ Salmiac/ Sal gemmæ, und Sal

alcali, eines jeden 1. Loth / und thue alles zusammen in eine wohlvermachte Flaschen / und grabe es auf 20. Tage lang in das Erdreich / dañ destillire es herüber / verwahre es auf das beste / darmit temperire die Gewehr oder Waffen / dann wirstu Wunder sehen.

196. Noch mehr andere gute Härtungen.

Man nimmt frisch Eisenkraut / Drachenwurtz / mit samt dem Kraut / eines so viel als des andern / siedet es miteinander im Regen-Wasser / lässet es dann lauter und kalt werden: was nun darinnen abgelöschet wird / wird fürtrefflich hart.

Oder: Man siedet Menschen-Haar im Wasser / so lange / biß selbiges darvon roth wird / was man nun darinnen ablöschet / gewinnet eine fürtreffliche Härtung.

197. Noch ein andere.

Man nimmt Knaben-Urin / Eppich- und Retlich-Safft / eines soviel als des andern / und löschet es darinnen ab.

NB. Es ist gar förderlich zu aller Härte / daß man ein jedes Ding / so man härten will / vorhin gantz sauber und wohl auspoliren lassen muß.

198. Gute Stahl- und Eisen-Etzung.

Nimm geflossen Saltz ℔ß. Grünspan 2. Loth / reibe es untereinander / laß in halb Urin und halb Weinessig zergehen / daß es wird wie eine zimliche Dinten.

199. Sehr gute Stahl- und Eisen-Etzung.

℞. Ungarisch Kupfferwasser 24. Loth / geflossen Saltz 24. Loth / Grünspan drey Loth / Alaun an-

derthalb Loth/reibe es untereinander / und lasse es in 2. Maaß Wasser zergehen und sieden/ dann lege den gegründeten Stahl oder Eisen darein.

## 200. Eine andere Stahl-Etzung.

Nimm Alaun/ Grünspan und Kuchen-Saltz/ eines jeden 6. Loth / Federweiß 5. Loth / siede es miteinander in Essig.

Oder: Nimm Salmiac / Grünspan / und Alaun/eines so viel als des andern/ siede es in Urin/ und giesse es heiß auf.

## 201. Wie man mit Wasser auf Stahl und Eisen etzen kan.

Man nimmt Mercurii sublimati, Grünspan/ Ungarisch Kupfferwasser und Alaun/ eines so viel als des andern / thut es zusammen vermischt in einen Glaßkolben/ giesset Wasser darauf/ und lässet es einen halben Tage stehen / rühret es aber offt um / dann beschreibet man dasjenige / so man geetzet haben will / mit Wachs oder Bleygelb / so mit Leinöl abgerieben / oder mit Mennig / so man mit Leinöl zart abgerieben; dann thut man besagtes Wasser darauf/ und lässet es einen halben Tage stehen und einfressen / je tieffer es aber einfressen solle/ je länger muß man es stehen lassen.

NB. Wann man eingesenckte Schrifften/ Figuren/ oder Bilder haben will / so muß man den Stahl und Eisen dünne mit Wachs überstreichen / und mit einen spitzigen Pfriemen auf denselbigen biß auf den Grund schreiben / dann das Wasser darauf streichen / so frisset es sich tieff hinein.

NB. NB. Will man aber obiges Wasser darzu nicht gebrauchen / kan man nur zart-pulverisirten Mercurii sublimati darauf streuen / Essig darüber giessen / und eine halbe Stunde stehen und einfressen lassen.

## 202. Eisen etzen und darauf zu schreiben.

Man nimt guten Saltzburger-Vitriol / Rheinischen Grünspan / Alaun und gemein Koch-Saltz / eines so viel als des andern / vermischet es klein gestossen untereinander / und lässet es im heissen Urin zergehen / rühret es wohl um / und lässet es also einen halben Tage stehen ; Wann man nun mit solchen auf Eisen oder Stahl etzen will / so muß man solches / wie bewust / mit zerlassenem Wachs überziehen / und mit einem spitzigen Pfriemen darauf zeichnen oder schreiben / was man selber will / dann auf allen Seiten Rände von Wachs machen / daß nichts herunter fliessen kan / dann muß man besagtes Wasser darüber giessen / und eine Nacht darauf stehen lassen / so frisset es so tieff in das Eisen / daß man es gantz deutlich sehen und lesen kan.

## 203. Ein anderes Etzwasser auf Eisen und Stahl.

Nimm Rheinischen Grünspan vier Loth / Alaun sechs Loth / Urin und Essig zwölff Loth / thue noch darzu Mercurii sublimati ein Loth / lasse es ob gelinder Wärme miteinander zergehen.

NB. An statt des Essigs und Urin kan man auch Käswasser nehmen.

204. Noch

## 204. Noch eine andere Stahl und Eisen-Etzung.

Nimm Ungarisch Kupffer-Wasser 14. Loth/ Gallitzenstein 2. Loth / Alaun 2. Loth / Federweiß 2. Loth/lasse es mit einer Maaß fliessenden Wasser einsieden/ so ist es bereitet.

## 205. Auf eine andere Art auf Stahl und Eisen oder Waffen zu etzen.

Man nimmt zart-pulverisirter lindener Kohlen einen Theil / Ungarisch Kupfferwasser 2. Theil Salmiac 2. Theil/ vermischet alles wohl mit Essig zu einem dicken Brey. Wañ man nun schreiben oder etzen will/ so beschreibt oder entwirfft man auf dasjenige / so man etzen will / zuvor dasjenige mit Leinöl auf das zarteste abgeriebener Mennig / lässet es trocknen / und thut dann des besagten Teiges eines Fingers dick darauf / je wärmer aber solcher aufgetragen wird / je eher es hinein frisset und etzet / doch muß man auch Achtung haben/daß man es auch nicht allzuheiß mache / oder gar verbrenne; wann es nun wohl ertrocknet/so thut man das Pulver herab/2c.

## 206. Auf andere Art.

Man nimmt Grünspan zwey Theil / gemein Saltz ein Theil/ stösset es in einem Mörsel/nimmt darzu scharffen Essig / und thut ihme wie gemeldet. Oder: Man nimmt Kupfferwasser/Alaun/ Koch-Saltz / Gallitzenstein / Essig und Linden-Kohlen/und machet es wie oben berühret. Oder: Man nimmt Kupfferwasser zwey Theil / Salmiac ein Drittheil / reibt es zusammen auf dem Stein mit Harn/ und legt es auf/ wie oben gemeldet.

det/allein daß man es kalt aufgiesset/und 4. oder 5. Stunde in einen Keller setzet.

207. Auf Silber zu etzen.

Nimm Scheidwasser 2. Loth / Mercurii vivi 1. Loth / Salmiac 1. Loth / laß untereinander solviren / und mache diesen Etzgrund darzu: Nimm reinen Oggergelb 1. Loth / Mennig 1. qu. Venedisches Glaß 1. qu. Venedische Seiffen ein sechsten Theil/ mit Oel und Vernis abgerieben.

208. Eine andere gute Etzung auf Silber und Kupffer.

Nimm des besten Scheidewassers zwey Theil/ Grünspan / Salpeter und Salmiac / eines so viel als des andern/ 2c.

209. Fürtrefflicher Etz-Grund.

℞. Zart-abgeriebenen Rötelstein 3. Loth/Mennig 2. Loth/Mastix 1. qu. vermische jedes auf das zarteste pulverisirt untereinander / dann reibe es wieder mit Leinöl auf das zarteste ab/ 2c.

210. Gute Klingen-Etzung.

Nim̃ Ungarisch Kupfferwasser 12. Loth / Saltz 12. Loth/ guten Grünspan 2. Loth/ Alaun 6. Loth/ frisch Brunnenwasser 1. Meeß/lasse es miteinander sieden/ dañ thue die zuvor wohlgegründete und gezeichnete Klingen ½. Stund lang darein/ 2c.

211. H. K. J. berühmten Artisten köstlicher Etzgrund.

℞. Gebranten und auf einer Hafner-Mühl zart-gemahlnen Blutstein ℔j. zart-gemahlen Venedisch Glaß ℔j. vermische es wohl untereinander/ reibe es dañ mit Verniß und ein wenig Leinöl auf einem Reibstein auf das subtileste ab/darmit kanst

zum

zum Etzen gründen es seye gleich auf Silber/Kupffer/Messing/Stahl und Eisen. Wañ man sonsten auch nur Kühnruß mit abgesottenen Verniß abreibet/ kan man auch einen guten Etzgrund darmit machen.

## Von Stahl- und Eisen-Entlassung und Weichmachung.

### 212. Eisen und Stahl weich und zähe zu machen.

Man nimmt Camillenblumen/Storchenschnabel/Eisenkraut/eines so viel als des andern/thut es zusammen in einen Hafen mit heissem Wasser/verdeckt es oben wohl/ daß kein Dunst heraus gehen mag/ lässet es wohl sieden/ was nun darinnen abgelöschet wird/ wird weich und zähe.

### 213. Stahl und Eisen weich zu machen.

Man nimt Hornfeylich auf ein Leder/thut Salmiac und Urin darauf/wirfft das Eisen darein/und lässet das Leder darvon verbreñen/so wird es weich.

### 214. Eine Eisen-Härte zu entlassen.

Nimm Menschenblut (in Bädern da man viel schröpffet) lasse es stehen/ biß ein Wasser darauf wird/dasselbige Wasser seyhe dann ab/und behalte es/darnach halte die Härten-Waffen zum Feuer/ biß sie heiß werden/ dann streiche dieses Wasser mit einem Federlein darauf/ daß sie das Wasser verschlingen/ so werden sie weich.

### 215. Eine andere Härte-Entlassung.

Niñ verschaumtes Hönig/Bockshorn/Alaun/Borax und Saltz/ und Baumöl/vermische es wol durcheinander und lösche es dariñen ab/ das ist eine treffliche Härte-Entlassung.

216.

216. Stahl so weich zu machen / daß man ihn schneiden kan / wie Bley.

Man nimmt geschabte Seiffen / ungelöschten Kalch / eines so viel als des andern / Salmiac den halben Theil so viel als der andern Stücke eines / dann machet man einen Teig darvon / bestreichet den Stahl darmit / schlägt dann einen Leimen darum / und lässet es ein paar Stunde lang verglühen / so wird der Stahl sehr weich / so man solchen noch weicher haben will / kan man es noch einmahlen wiederholen.

217. Auf eine andere Art.

Man machet von Weyd-Aschen und ungelöschtem Kalch / eines so viel als des andern / und machet eine sehr starcke Laugen darvon / lässet sie 2. Stunden durchlauffen; Wann man nun in solcher Laugen den Stahl vierzehen Tage lang liegen lässet / will man ihn aber hart haben / wie er zuvor gewesen / so muß man ihn nur wieder in kaltes Wasser legen.

218. Noch auf eine andere Art.

Man wickelt den Stahl in dünn-zerschnittenen Speck / schlägt einen Leimen darum / lässet hernach solchen auf das stärckeste erglühen / so wird er sehr weich.

Oder:

Man nimmt geschabte Seiffen / ungelöschten Kalch / eines so viel als des andern / schlägt es inwendig in einen Leimen / thut den Stahl darein / lässet solchen 2. Stunden in dem Feuer / alsdann lässet man es von sich selbsten erkalten.

### 219. Den Stahl so weich zu machen/ daß man ihn mit leichter und geringer Mühe schneiden kan.

Man nimmt frischen Knoblauch/ frisches Rad-Koth/ eines so viel als des andern/ zerstösset es untereinander/ und schlägt dann solche Mixtur eines Fingers dick um den Stahl/ so weit als man selbigen weich haben will/ dann schlägt man einen guten Hefftleymen darum/ und glühet ihn braun/ fein in sanfftem Feuer.

Oder: Man nimmt frisches Kühekoth/ temperiret solches mit Hönig/ glühet dann den Stahl und löschet ihn einmahln 5. oder 6. darinnen ab/ so wird er schön weich.

Oder: Man nimmt von alten Schuhen die Sohlen/ brennts zu Pulver/ und wirfft das Eisen darein/ lässet es darinnen abkühlen/ so wird es so weich wie ein Kupffer.

### 220. Wann der Stahl etwas zu harte ist/ und man ihme die Härte eines Theils entlassen will.

Man nimmt dasselbige Instrument/ so etwan zu harte ist/ hält es über eine Glut/ daß es heiß werde/ bestreichet es dann mit Unschlit über der Hitze/ so gewinnet es dann die rechte und seine gebührende Härte.

### 221. Das weiche Eisen über die massen hart zu machen.

Man nimmt Haupt-Haar von einem Menschen/ Senff-Saamen und Regenwürmer/ lässet alles miteinander sieden/ und das Eisen darmit temperiren.

Oder: Wañ man das Eisen in ein Geiß- oder eines andern Thiers Felle oder Haut / so mit Unschlit geschmieret / wickelt / und nachmahls in ein leinen Tuch thut / hernach mit Leim und Kreyden ringsherum überstreichet / darnach wohl erglühen lässet / dann in ein lauteres Wasser wirfft / so wird das Instrument so hart darvon / daß man mit geringer Mühe anders Eisen damit schneiden kan.

## Von allerhand köstlichen Eisen- und Stahl-Etzungen.

### 222. L. K. Ein Mahlers guter Grund.

Man nimmt auf einer Hafners-Mühl zart-abgeriebenen Blutstein 4. Loth / zart-geriebenes Venedisches Glaß 2. Loth / Schaf-Rüthe 2. Loth / vermischt es wohl untereinander / und reibt es mit gutem Oel-Vernis und Leinöl auf das stärckeste ab / dann mahle und zeichne mit solchen auf Stahl und Eisen nach selbst Belieben.

### 223. Köstlicher Etz-Grund.

Man nimmt zart-pulverisirten Blutstein / Venedisches Glas / eines so viel als des andern / vermischet beydes wohl untereinander / thut es in einen verlutirten Tiegel / und glühet es auf das stärckeste aus / reibt es dann mit guten und mit ein wenig Leinöl vermischtem Vernis auf das subtileste ab. Wañ man nun auf Silber etzen will / so muß man selbiges zuvor mit reinem Sande aufs beste scheuren / dann mit dem besagten præparirten Etzgrund was man selber will / darauf etzen / und wol ertrocknen lassen / dañ brennet man es auf einem gelinden

Kohlfeuerlein ab / biß es schwartz wird / dann nimbt man kleinen Sand / scheuert den mit einem Finger fein lind vorher / daß es einen feinen reinen Grund bekommet / dann lässet man in einem Kolben-Glaß / auf heissem Sand / gutes Scheidwasser wohl warm werden / und giesset es dann darüber her / und lässet es / nach Gefallen / so tief als man selber will / ein-etzen und fressen.

224. Etzung auf Silber und Kupffer.

℞. Scheidwasser / Vitriol, Grünspan und Salmiac / eines so viel als des andern.

225. Auf andere Art / auf Silber zu etzen.

Man nimbt gut Scheidwasser 4. Loth / Mercurii Vivi 4. Loth / Salmiac 4. Loth / lässet es mit einander solviren.

Der Etz-Grund darzu.

℞. Ockergelb 2. Loth / Mennig 2. qu. Venedisches Glas 2. qu. Venedischer Seiffen ½. Theil mit Oel und Fernis abgerieben.

226. Eine andere Etzung auf Silber.

Man nimbt auf ½. ℔. gut Scheidwasser 4. Loth Mercurii Vivi, lässets unter einander würcken.

227. Sonderbarer Etz-Grund.

Man nimbt auf 6. Löffel voll Schaaf-Röthel / ein paar Loth Silberglett / 1. Loth Mastix und reibt es mit Leinöl ab.

Das Etz-Wasser darzu.

℞. Weinstein / Saltz / Schwefel und Alaun / laß mit einander fliessen / hernach stossen / und in einem Kolben zu Wasser fliessen.

228. Ein sonderliches Rost-Pulver/benebenst einem sonderbaren Oel/ vermöge dessen man alle ansetzende Rost-Maasen / von den eisernen Röhren / Gewehr und Rüstung / also fort vertreiben / und nachmahls mit solchem geläuterten Baumöl eingeschmieret lang sauber erhalten kan / in den Zeughäussern / oder grosser Herren und Fürsten Rüstkammern sehr dienlich / dessen sich man auch zu Ulm sehr bedient. Ex Comunic. Dn. Joh. Furtenbach.

Satz zum Rost-Pulver.

℞: 32. Loth zartgestossener schwartzer grosser Schmeltz-Tiegel (darinnen bey dem Müntz-Wesen zuvor Silber ist geschmeltzt worden/ welche dann auch an der Erden besser seynd / als nur gemeine Goldschmieds-Tiegel/durch ein Sieblein gerädet / ferner 64. Loth oder 2. Pfund Smirgel/ und 32. Loth oder 1. ℔. Silber-Ertz/ (im fall man aber das Silber-Ertz nicht haben kan/ so mag es vermieden bleiben) alles zart gestossen / und durch ein Sieblein gerädet / endlichen 96. Loth auch zart gestossenen Hammerschlag darunter gemischt / so ist das Rost-Pulver fertig.

Nun folget der Gebrauch.

Man nehme des bald hernach beschriebenen geläuterten Baum-Oels in ein Tieglein/ darauf ein wenig des obstehenden Rost-Pulvers gestreuet / alsdann die angesetzte Rost-Maasen auf den eisernen Röhren damit gerieben / so gehet der Rost gleich darvon / hernach aber so mag man das Rohr / und die Rüstung mit dem geläuterten

Baum-

Baum-Oel einschmieren / so wird es sich hernach gar lang sauber erhalten.

## Modus, den Smirgel zu Calciniren.

Nota. Den Smirgel aber muß man zuvor folgender Gestalt calciniren / nemlich den Smirgel auf ein Kohlfeuer gelegt / und denselben lassen roth werden / alsdann heraus gezogen und gestossen / so ist er tüchtig / damit obstehendes Rost-Pulver auszufertigen.

## Nun folget / wie man das geläuterte Baum-Oel præpariren solle.

℞. 3. Pfund des besten Gardser- oder Genueser Baum-Oel in ein Küpffernes Geschir gethan / alsdann 3. Pfund zerlassenes Bley darein gegossen / hernach das Bley wieder heraus genommen / abermahlen zerlassen / und noch einmal in das Oel gegossen / also kan man es vielmalen nach einander / und je öffter je besser thun. Zu letzt das Bley darvon genommen / dann durch diese grosse Hitze wird dem Oel das in sich gehabte Saltz auch seine Fettigkeit entzogen / dieses Oel wird nun in ein Glaß gethan / alsdann 2. Pf. schwer gar zart gefeyltes Bley darzu gefüget / wohl durch einander geschwänckt / endlichen wiederumb aus dem Glas / und auf einen Reibstein gegossen / und mit einem kleinen Reibsteinlein nicht anderst als wie ein Mahler die Oel Farben / also auch wohl abgerieben / hernach in berührtem Glas aufbehalten / so fällt das Bley auf den Boden / und das Oel schwebet empor. Eben mit diesem Oel

thut man so wohl die Rohr / als auch die Rüstungen nach gethaner Säuberung einschmieren / so werden sie lang vor dem Rost sauber erhalten.

### Noch ein anders Rost-Pulver / die Waffen und Gewehr von dem Rost zu bewahren.

℞. Oel von Ahlen ohne Saltz in einem neuen Hafen bereitet / schmiere damit alles / was du für Rost bewahren wilst / und lege es hernach bey Seiten / so wird es nicht rosten / ja auch nit im Wasser.

NB. Das Oel wird von einem mittelmässigen fetten Ahl in einer eisernen Pfannen wohl und gantz braun geröstet / ausgepresst und hernach in ein Gläßlein an die Sonnen gestellet / biß es recht lauter wird.

### 229. Item verrostete Waffen und anders zu reinigen.

℞. Bimsenstein / Zinn-Aschen und Smirgel / alles wohl pulverisirt / und durch ein härines Sieb gesiebet / hernach die Waffen oder das Gewehr darmit gerieben / vermittels eines Höltzleins oder Tuchs / darauf von diesem Pulver wird gestreuet.

### 230. Für den Rost des Eisens.

℞. Oleum Tartari, bestreiche das Eisen damit / es bewahret es nicht allein vor dem Rost / sondern machet es auch schön rein / so man es mit Hammerschlag abreibet.

### 231. Das alleredelste und beste Stück / das polirt Eisen-Werck für dem Rost zu bewahren.

Man nimbt Klauenfett von den Rinder-Klauen / läst es eine Zeitlang an der Sonnen stehen / darmit bestreicht man alles polirte Eisenwerck.

### 232. Wie das politte Eisenwerck frey vor Rost zu behalten.

Es ist so nutzlich/ das Eisen unverrostet zu behalten/ daß ihrer so viel fleissig darnach trachten/ wie solches leichtlich geschehen könne/ und spricht Plinius, man könne das Eisen vom Rost frey behalten mit Bleyweiß und Gips/ und flüssigem Pech/ wie es aber mit Bleyweiß geschehen solte/ erkläret er nicht. Diejenigen aber/ die aus Bleyweiß ein Oel zu machen wissen/ ohne Essig/ und solches auf das Eisen schmieren/ können dasselbige gar leicht unverrostet erhalten.

Etliche bestreichen das Eisen mit Hirschen-Unslit. Item mit dem Marck von Schaafs-Füssen/ so wird es ihnen auch nicht rostig.

### 233. Daß ein Degen nicht anroste in der Scheiden.

Schmiere denselben mit zerlassenem Unschlit/ insonderheit an der Spitzen/ kanst du Hirschen-Unschlit haben/ ist es umb so viel desto besser.

### 234. Wehr und Waffen anzustreichen/ daß sie nicht rosten.

Nimb Baumöl/ thue klein geriebenen Zinober darein/ und wenig Menig/ die Waffen darmit bestrichen/ so rosten sie nimmer.

### 234. Ein Büchsenwehr zuzurichten/ dessen Kugel einen Harnisch oder Panger/ er seye so wohl verwahret als er wolle/ durchscheust und durchgehet.

Solches geschicht also/ vermische unter eine Ladung Schießpulver 3. gr. Florum Antimonii aus der Apothecken/ und stoffe/ an statt des Papiers/ so man darüber zu thun pfleget/ ein Kügelein

kein rothes Wachs / darauf die Bley-Kugel / in ein rund ledern fett Trümmlein / und stosse es in das Rohr fein dicht auf einander.

236. Ein sonderliches Secretum, die Waffen und Gewehr auf das härteste zu machen.

Mache folgende gleich eingetheilte mixtur also: ℞. Gemein Saltz / Operment / gebrannt Bocks-Horn / Salmiac / eines so viel als des andern / vermische es wohl gepulvert unter einander / überschmiere dann deine Waffen mit schwartzer Seiffen / streue bemeldt Pulver darauf / wickle es alsdann in einen nassen Lumpen / und lege es in ein starck Kohlfeuer / lasse es durch und durch glühen / daß es gantz roth wird / wann solches geschehen / so lösche es in Menschen-Harn ab / willst du es öffters thun / so stehet es dir frey.

237. Zu verhüten / daß die Waffen nicht rosten / und den Rost darvon hinweg zu nehmen.

Nehmet anderthalb ℔. Rinderfett / anderthalb ℔. süß Mandel-Oel / das ohne Feuer ausgezogen ist / 1. ℔ gereinigtes Baum-Oel / 4. Untzen Campher / 12 Unz mit Schweffel gebranntes Saltz / machet daraus eine Vermischung / und lasset es wohl kochen / daß es wie eine Salbe werde / damit reibet die Waffen ab / den Rost zu verhindern.

Mercket / daß das Bley gebrennet wird wann es fliesset / und dann werffet zu Pulver gemachten Schweffel darauf in Fluß / und rühret das Bley allezeit umb mit einem eisernen Stänglein / biß es wie ein schwartz Pulver liegen bleibet / das Baumöl wird gereiniget mit laulichtem Wasser / wohl mit einander geschlagen / und sich setzen lassen /

und hernach in ein Trichter gethan zu filtriren/ das Wasser gehet zu erst/hernach stopffet man das Loch unten zu.

238. Eine Salbe für Rost der Wehr und Waffen/ die viel Jahr lang gut bleibet.

Nimb Magnetenstein 8. Loth/Hamerschlag 8. Loth/Bimsenstein 8. Loth/ Klauen-Fett/ oder Fett von Knochen 8 Loth/Aschen-Schmaltz 1. Lot. den Magnet/ Hammerschlag und Bimsenstein im Mörsel erst klein gestossen/ gesiebet/ und mit den andern Stücken zu einer Salbe geschmoltzen/ darnach bestreichet man Wehr und Waffen/ oder Eisenwerck/ das man vor Rost gerne sicher haben will/ darmit/ es hält sich viel Jahr.

239. Einen schönen Messing zu machen/ der sich dem schönsten Gold gleich träget.

Nimb 4. Loth Kupffer/ lasse solchen fliessen in einem reinen Tiegel/ trage darein 1. Loth Speauter/ lasse es $\frac{1}{4}$. Stunde lang mit einander fliessen/ dann giesse es aus/ in einen mit Hönig beschmierten Inguß. Oder man lässet 2. ℔. Messing oder Lohn-Gold fliessen/ und trägt in Fluß 2. Loth Speauter darauf/ giest es dann in einen mit Wachs geschmierten Inguß.

240. Ein köstlicher Fluß zum Schlag-Loth.

Nimb Arsenici 4. Loth/ gebrannten Weinstein 3. Loth/ Kupffer-Abfeylich 2. Loth/ Saltz 1. Loth/ Mercurii &c.

241. Alle Metallen geschmeidig zu machen.

Nimb Mastix/ Weyrauch/ Myrrhen/ Venedischen Borax jedes 2. Loth/ stosse und vermische es wohl unter einander/ darvon trägt man etwan dreyer Erbiß groß auf das geflossene ungeschmei-

dige Metall / das wird dann sehr geschmeidig darvon.

242. Alle Metallen weich zu machen.

Nimb 1. ℔. Wachs / darzu thue weissen Euphorbii / reibe und destillire es über den Helm / daßselbige Wasser solle dann alle Metallen geschmeidig machen.

243. Von Zinn so dinn zu giessen / als man selber will.

Nimb 1 Theil Wißmuth und 10. Theil Zinn / aber die Flasche darff nicht zu heisse seyn / das Zinn muß auch nicht zu heisse seyn. Der Wißmuth ist ein Minerale schön weiß als Silber / aber ungeschmeidig / und lässet sich zu Pulver stossen.

244. Ein gutes Gieß-Bley.

Nim̃ Bley 4. Loth / Zinn 2. Loth / Wißmuth ℔j.

245. Den Messing schön weiß ohne Silber zu sieden.

Vor allem muß man den Messing schön rein poliren / hernach nimbt man obgedachtes feines Englisches Zinn und gestossenen Weinstein / und siedet den Messing darmit in einem neuen unverglassurten Hafen mit reinem Wasser / so wird er so weiß / als wann er versilbert wäre.

246. Schönes Zinn-Loth.

Nimb fein Seifen-Zinn / Villacher Bley eines jeden 2. Loth / Wißmuh 3. Loth / laß es mit einander fliessen 2c.

247. Geschwinde zur Löthung.

Man nimbt des feinesten Zinnes / reinen unverfälschten Wißmuth / lässet es unter einander fliessen / und giesset es über ein sauberes Blech / daß es gantz dünn werde. So man nun will ein Zinn an

da andere löthen / so muß man das Loth auff das Zinn legen / und das andere Zinn / so man daran löthen will / darüber / u. nur über ein Liecht oder geringes Kohlfeuer halten / so fliesset das Loth / so nun das Ziñ kalt wird / so sitzt das Zinn gantz fest aneinander.

### 248. Curiose und geschwinde Zinn-Löthung.

Nimb frisch Hönig und Baumöl / (darf nur trübes Baumöl seyn /) lasse es in einem Löffel zergehen / wirffe etwas Teuffels-Dreck darein / dann giesse es aus / dann muß man das zerbrochene Stuck anfrischen / oder auf beyden Seiten verneuern oder feylen / dann mit einem Höltzlein die Mixtur ausstreichen / und etwas zart-gefeyltes Zinn darauff zetteln / &c. dann erkalten lassen und abschaben.

### 249. Gut Silber-Schlagloth.

Nimb fein Silber 1. Loth / Messing Gold 3. qu. lasse das Silber wohl treiben / darnach wirffe erst den Messing darauff / thue Kohlstüppe darauff / darnach blase es wieder heraus / und lasse es wieder treiben / und wirffe dann ein wenig Arsenic darauf / so solcher eingegangẽ / giesse es alsobaldẽ aus.

### 250. Gulden Schlag-Loth.

Nimb ein halb Quintlein gantzer Groschen.

### 251. Gutes Schlag-Loth zu geschmeltzten Dingen.

Nimb 4. Loth fein Silber / drey Grad Kupffer / 1. Gran schwehr Gold / ein Gran ist der 18te Theil von einem Ducaten.

### 252. Augspurger Blachmahl zu machen.

Nimb 1. Loth Kupffer / 1. Loth Bley / 2. Loth Schwefel / 1. Loth Salpeter.

### Ein anderes Blachmahl.

Nimb Mercurii Vivi 2. quintl. Bley 2. Loth /

Kupffer 2. qu. Oder nimb Mercurii Vivi 2. qu. Schwefel 2. qu. Bley 2. qu. lasse es miteinander fliessen. Oder nimb Silber 1. Loth / Bley 1. Loth / Kupffer 1. qu. Oder nimb Silber 1. Loth / Kupffer 2. Loth / Bley 3. Loth / giesse das in einen andern Tiegel / mit gestossenen Schwefel / doch wirff des Pulvers von Salmiac und Borax darein / und giesse den König in Zinn.

253. Hartes Blachmahl.

Nimb Silber 3. qu. Kupffer ein halb Loth / Bley ein halb Loth.

254. Welches Blachmahl.

Nimb fein Silber 3. qu. Bley 1. Loth / Kupffer-Wasser 1. qu. lasse es mit einander treiben / wirffe ein wenig Schwefel darein / dann giesse es aus.

255. Ein guten Fluß zum Giessen.

Nimb Salpeter 1. Loth / Salmiac 1. Loth / Venedischen Borax 1. Loth / Venedischer Seyffen 1. Loth / Weinstein 1. Loth / diese Stücke alle zerstossen untereinander gemischet / und in einer starcken Laugen einsieden lassen / biß es dick wird wie Aschen.

256. Ein ausbündiger Fluß / auff Silber wañ man etwas in Flaschen giessen will.

Nimb Salpeter 1. Loth / Weinstein 1. Loth / Salmiac 2. Loth / und Glasgall 2. Loth / Borax ein halb Loth / und Alaun ein halb Loth.

257. Guter Fluß auff Silber und Gold.

℞. Salpeter 1. Loth / Weinstein 4. Loth / Borax 4. Loth / Salmiac 6. oder 8. Loth / vermische es untereinander.

258. Guten Borax zu machen.

℞. Tartari Calcinati ℔j. reinen Salpeter 12. Loth /

Loth/Salarmoniac 12. Loth/ und Salalcali 8. Loth/ mit einander klein gestossen/ und den Cremirten Tartarum darzu gethan/ giesse darnach 1. Maas frischer Milch darauff/setze es an ein Gewölbe/und lasse es 2. Tage stehen/ so setzet sich oben eine graue Haut/die nimb hinweg/ darnach mache eine scharffe Laugen/ von halb Essig und frischen Brunnen-Wasser/ durch gute Aschen/ derselbigen Laugen nimb 4. Pfund/ und thue die obbeschriebene Speci-e darein/und lasse es in einen Hafen allgemach einsieden/ daß es wird wie ein Mues. Darnach thue es in eine verglasurte Pfannen/ die fein weiß und weit ist/ und nicht hoch/lasse es an der Sonnen oder warmen Stuben stehen/ daß es von sich selber eintrocknet/und hart wird wie ein Eyß/darnach setze die Pfannen auff ein klein Feuerlein/ daß sich die Materi darinnen erhitze/ alsdann sprenge mit einer Bürsten frisch Wasser darauff/ und bedecke die Pfannen/ so schälet es sich von einander/ in lange und kurtze Stücklein/ und ist gerecht.

## 259. Auff eine andere Art/Borax zu machen.

℞. Schönen Alaun und reines Salalcali, eines jeden ℔j. vermische es untereinander/ und koche es miteinander eine halbe Stunde lang/darnach nimb das Wasser wieder heraus/ und thue wieder ℔j. rein gestossnen Salis gemæ, ℔j. Salis alcali, und 8. ℔. Jungfern Hönig/ 10. Pfund frischer Kühe-Milch darzu/ vermische alles untereinander/ mit obgenanntem Wasser/ darnach stelle es 3. Tage lang an die Sonnen/ so ist es bereitet.

## 260. Einen guten Borax für die Goldschmiede zu machen/ der so gut seyn solle/ als der Venetianische.

Man nimbt des im Keller geflossnen Weinstein-Oels / und des Sala kali-Wassers eines jeden 3. Unzen / Hönig 3. Loth / das thut man zusammen in ein Glas/ und setzet solches auff eine Sand-Capellen/oder auff heisse Aschen / lasset es langsam einkochen / siehet aber wohl zu / daß es nicht überlauffet/ diß mus man so lange miteinander kochen lassen / biß es gantz und gar eingekocht ist / dann muß man so starck Feuer geben / biß es schmeltzet / wie ein Wax/ dann mus man es auff einen Stein giessen/ so wird es schön klar und lauter/ alsdann sprenget man ein wenig Baumöl darauff / so hat man einen solchen guten Borax / der eben das verrichten thut als der Venedische selbsten.

## 261. Borax auff eine andere Art zu machen/ so von einem Curiosen herkommet.

Man nimbt der feinesten Glas-Gall / so viel man will/reibet solche klein/und solviret sie in Wasser / dann reibt man Allaun/und solviret ihn auch in Wasser/ferner nimbt man 2. mahl so viel Krafft-Meel/als der obern Stücke / geust auch Wasser daran/das warm seye/ thut dann die 3. Stücke zusammen und lässet das Wasser abrauchen / dann lässet man es stehen / biß es sich crystallisiret/ und lässet es kalt werden / so hat man auch guten Borrax.

## 262. Ein guter Fluß / so alle Metallische Calces wieder in ein Corpus reduciret / und so edel ist / als der beste Borrax.

Man nimbt 7. Loth geflossen Saltz / 7. Loth Glaß-Gall / und 1. Loth Borrax vermischet / und reibet alles wohl untereinander / lässet es endlich mit einander fliessen / so hat man einen solchen edlen Reducir-Fluß / der dem Borax nichts bevor lässet.

## 263. Ein guter Fluß zum Giessen.

℞. Salmiac / Salpeter / Venedischen Borax / Venedischer Seyffen / Glaß-Gall / und Sal-Tartari, eines so viel als des andern / vermische es wohl untereinander; oder nimb Salpeter / Salmiac / Venedischen Borax / und Venedischer Seyffen / eines so viel als des andern / lasse es wieder mit einander in einer sehr starcken Alcali Laugen zergehen / dann lasse es wieder mit einander zu einem Alcali, oder Saltz einsieden / dieser Fluß macht alle Metallen sehr leichtflüssig / und geschmeidig.

## 264. Ein ausbündiger Fluß auff Silber.

℞. Venedischen Borax 2. Loth / Calc. Weinstein 1. Loth / Glas-Gall / geflossen Saltz / Calc. Allaun jedes 3. qu. Salpeter ein halb Loth.

## 265. Ein edler Fluß auff Gold und Silber.

℞. 4. Loth Borax / 2. Loth Calc. Weinstein / 1. Loth Salpeter / 2. Loth Glas-Gall / vermische es untereinander.

262. Allen

## Allerhand hart Holtz / als Birn- und Maulbeer-Baumen Holtz / und anderes schön schwartz wie ein Sammet zu färben.

Nimb ein halb Seidlein Stahlfeylich / pulverisirten Salmiac 2. Loth / thue es untereinander vermischt / in ein neues Töpfflein / und giesse darüber ein Maas sehr starcken Wein-Essig oder lasse den Salmiac zuvor in Wein-Essig zergehen / und geuß ihn an das Stahlfeylicht / vermache den Topff / und lasse es 12. oder 14. Tage still stehen / alsdann nimb die Bresilgen-Spähne so viel du wilst / thue es mit 3. Loth pulverisirten Gallus in eine gute Maaß starcke Laugen / lasse es auch / wie das Eisenfeylich 14. Tage stehen / wann du nun ein Holtz schwartz färben wilst / mache beyde Häfen bey einem kleinen Feuerlein / oder Oefelein wohl warm / und überstreiche das Holtz / erstlichen mit der Laugen / alsdann darauff mit dem Essig / wann nun das Holtz schwartz genug scheinet / wischet man es mit einem wüllenen Tuch fein sanfft ab / darnach überfähret man das Holtz mit einem Stücklein Wachs / und reibet es mit einem wüllen Tuch / daß sich das Wachs wohl erhitzen mag / so wird das Holtz sehr sauber gläntzend / und wie ein schwartzer Sammet aussehen.

## 267. Gantze stählerne Harnisch zu vergulden.

Nimb Weinstein 1. Theil / Salmiac ein halb Theil / Grünspan ein halb Theil / Saltz ein wenig / siede es in weissen Wein / und streiche das auf einen glatten Harnisch / mit einer Bürste / lasse es trocken werden / darnach verquicke und vergulde es mit gemahl-

gemahlnen Golde / wie die Goldschmiede verguldeN.

### 268. Eisen verguldeN.

Nimb 2. Loth Allaun / 2. Loth Mercurii sublimat., 2. Loth Salmiac / 2. Loth gebrannten Weinstein / darauff giesse Urin-Wasser / lasse es in einer Wärme zergehen / lege das Eisen darein / so verquickt es sich / betrage es dann mit gemahlnen Gold oder Silber: Oder nimb 1. qu. Salmiac / 1. Loth / Allaun / 1. Loth Vitriol, ℔j. Kupffer-Wasser / thue es zusammen in einen Topff / lasse es halb einsieden / und halte das rein gemachte Eisen darein / daß es roth wird / und verguldе oder versilbere darauff: Oder nimb 2. Loth Federweiß / 1. Loth Vitriol, 1. qu. Saltz / 1. qu. Allaun / 1. Nösel Weinstein-Wasser eingesotten / in einem verglasurten Topff / zwey Finger tieff / laß kalt werden / und alles auf ein Eisen gestrichē / daß macht das Eisen kupffericht.

### 269. Ein Quick-Wasser / daß Eisen zu verguldeN und zu versilbern.

Nimb 1. Loth weissen Vitriol, 1. Loth Æsustum, 1. Loth Weinstein / 1. qu. Wein-Essig / und in einen Scheid-Kolben gethan / das Glaß zugemacht / halb eingesotten / was du nun für ein Eisen verguldeN wilst / das verquicke mit diesem Wasser / und mit Mercurio und verguldе darauff.

### 207. Das Gold oder Silber vom verguldeten / oder versilberten Stahl herab zu bringen.

Thue Mercurium in einen Tiegel / lasse solchen warm werden / Venedisches Glas / stoß und wirff ein wenig auf den Mercurium, rühre es wohl durch einander / streich es auff das verguldete Eisen /

thue es über eine Glut/ laß warm werden/ streiche es in ein Geschirr mit einer Feder/ den Mercurium drucke durch ein Tuch/ so liegt das gemahlne Gold in dem Tuch/ das schmeltze mit Borax.

### 271. Eisen blau machen.

Mache dem Eisen einen reinen Grund/ und lege es auff warme glühende Aschen/ so wird es blau/ wilstu nun das Eisen an etlichen Orten weiß behalten/ so bestreiche das Eisen mit Kalch/ mit Lein- oder Baum-Oel vermischt/ daß es blau bleiben solle/ darnach wische es mit einem reinen Tüchlein/ so wird der Grund gantz weiß und schön.

## Von allerhand Kütten und Leimen.

### 272. Ein köstlicher bewährter Leim/ welcher/ nachdeme er einmahl trocken worden/ sich von keinem Wasser/ oder Feuchtigkeit läst ab- oder auffweichen/ sondern der Crystall/ und andere dergleichen Sachen gewaltig zusammen hält und leimet.

℞. Grünspan/ Mennig/ oder Berg-Zinober/ uñ gutē Mahler-Ferniß/ eines so viel als des andern/ es muß aber alles zuvor auf das zarteste pulverisirt/ hernach rein mit einander abgerieben/ und zu einem Leim vermischet werden.

### 273. Ein Leim so sich weder von dem Feuer/ noch vom Wasser aufweichen lässet.

Nimb klein gestossenen ungelöschten Kalch/ vermische es mit Eyer-Dotter/ und weich-fliessendem Ferniß/ thue es auf einen Reibstein/ als

wäre es Farbe / so wird es steiff und zu einem Leim.

270. Ein ander dergleichen Leim.

Nimb ungelöschten Kalch / Colophonii oder Spanisches Hartz / Eisenschlacken / eines so viel als des andern / stosse alles zum zarten Pulver / lasse es durch ein reines Sieb lauffen / und mache es mit dem Wachs bey einen kleinẽ Feuerlein zu einem Leim.

271. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt Mastix 1. Theil / gestossen Glaß / zartes Steinpulver jedes 5. Theil / weiß Wachs / so viel hierzu vonnöthen / thue alles zusammen in ein neues starckes Geschirr von Glaß / lasse es etlicher massen warm werden / und nachmahls mit einander wohl vermischen / so bekommet man einen guten Stein-Leim.

272. Ein Leim für hölzerne / und steinerne eingelegte Arbeiten.

Man nimbt Mastix / Weyrauch / und Burras jedes 8. Loth / Wachs ein halb Pfund / lasse alles untereinander zerschmeltzen / vermische es wohl dann brauche es zu einem Leim.

273. Ein Leim für Messer-Hefft.

Zu diesem Leim nehmen etliche Griechisch Bech / Weyrauch / und Saltz; Etliche aber mehr nichts / als Wachs und Mastix.

274. Ein Leim / allerley Edelgestein / und Crystall auff Holtz zu leimen.

Nimb Menig / oder Berg-Zinober / und Bleyweiß / misch mit neu-pulverisirten Ziegelstein / oder Ziegel-Meel / und einem weichen fliessenden Ferniß wohl untereinander / laß auff einem Stein wohl

zerreiben / das Holtz darmit überstreichen / die Steine darauff fügen / und es endlichen an der Sonnen trocknen.

### 275. Ein Leim für irrdene Geschirr.

Nimb der Pulver von Marmelstein / Weyrauch / Mastix / und Wachs / kreisch bey einem Feuer wohl untereinander / leime darmit was du wilst.

### 276. Auff eine andere Art.

Nimb den Dotter von einem Ey / und ein wenig Grünspan / rühre es wohl untereinander / so wird es zu einem Leim.

### 277. Ein Leim die feuchten Steine mit einander zu vereinigen.

Nimb weichen und fliessenden Ferniß / Bleyweiß / und Bolus armenæ, eines so viel als des andern / mische alles wohl untereinander / und brauche es zu deinem Gefallen.

### 278. Ein Leim / Holtz und Stein an einander zu leimen.

Man nimbt ungelöschten Kalch 3. Theil / Weinstein 1. Theil / pulverisirt beydes klein / vermischet es hernach mit einem weichen zerlassenen Ferniß / so wird es zu einem guten bewährten Leim.

### 279. Eine gute Kütte für steinerne und irrdene Gefässe.

Nimb Menig / oder Zinober / Bleyweiß / ungelöschten Kalch / Schreiber-Ferniß / oder Sandaraca jedes 1. Loth / stosse alles klein zu Pulver / vermische es mit Eyerklar von 4. Eyern / und guten Tragantschleim wohl untereinander / und brauche es / eher es hart worden / an statt einer Kütte / für steinerne oder irrdene Gefässe.

280. Leim oder Kütte zu gläsernen oder irrdenen Geschirren / dieselben fest an einander zu kütten / oder zu leimen.

Man nimbt Mastix / Sandaraca / Colophonii, Bolus armenæ, zart pulverisirtes Ziegel-Meel / und Venedisches Glaß / eines jeden 4. Loth / vermischet alles zart pulverisirt untereinander / machet es mit ℔ß. weichen fliessenden Ferniß / und frischen neuen Wax zu einer Kütte / so offt man es aber brauchen will / muß man es zuvor wohl warm machen.

281. Auff andere Art.

Man nimbt Mastix und Fichten-Hartz / vermischet es bey einem kleinen Feuer / mit weissen Wax untereinander / zu einer Kütte.

282. Noch auff eine andere Art.

Man nimbt ungelöschten Kalch / Bleyweiß / und Eyerklar / eines so viel als des anderen / vermischt es untereinander zu einer Kütt.

283. Auff noch eine andere Art.

Man nimbt Spannisch Blech / neu frisch Wax / gestossnen Mastix / und Schiffpech jedes 2. Loth / vermischet es bey einem kleinen langsamen Feuer / wohl untereinander / so offt man es nun gebrauchen will / lässet man es erwärmen / und gleichsam sieden / küttet alsdann die zerbrochene Geschirr darmit zusammen.

284. Guter und bewährter Stein-Leim.

Man nimbt Schwefel / Mastix / Weyrauch /

und weiß Pech/ eines so viel als des andern/ stösset ein jedes für sich selbst zu Pulver / thut nachmahls ein wenig reine durchreuterte Aschen hinzu/ und mischet alles wohl untereinander/ so hat man einen guten Stein-Kütt / oder Leim.

## 285. Noch ein anderer Stein-Leim.

Man nimbt schönen reinen Mastix / zerbeisset oder zerkörnet solchen zwischen den Zähnen / nachdeme er nun warm worden / und noch also zerkörnet ist / muß man solchen auff den Bruch/ Schrick/ oder Ritze des Glases /oder Geschirrs/ streichen/die Stücke fein wohl und enge zusammen fügen / und also aneinander binden/ und den aufgestrichenen Mastix / so bald er trocken worden/ mit einem heissen Eisen wiederumb weich und fliessend machen/ darmit er sich desto besser in den Schrick / Bruch oder Ritz hinein thue / und die Stück fein steiff zusammen halte.

## 286. Ein Leim/ Holtz und Stein an einander zu leimen.

Man nimbt schönen Mastix / und frisch Wax/ läßt beydes miteinander in einem reinen Geschirr zergehen/und warm werden/ darmit kan man Stein und Holtz aneinander leymen/nachmahls fein hart zusammen binden/ und wann es trocken worden/ die Ort/ an denen es zusammen gefüget ist / noch einmahln mit bestreichen.

## 287. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt ungelöschten Kalch drey Theil / Wein-

Weinstein 1. Theil / läst ein jedes für sich selbsten pulverisiren / und nachmahls mit weichem zerlassenen Firniß vermischen / so wird es zu einem guten bewährten Leim.

288. Noch auff eine andere Art.

Man nimbt neu Wax / Griechisch Pech / und das Pulver von Mastix / Weyrauch und Ziegel-Meel / eines so viel als des andern / vermischet alles bey einem gelinden Feuer wohl untereinander / und macht es zu einem Leim.

209. Ein guter Leim für Papier.

Etliche nehmen Hausenblasen / lassen dieselbige fein klein zerstossen / und nachmahls 4. oder 6. Stunden in einem Wasser zergehen / machen es alsdann mit den Händen gleichsam zu einem Teig / lassen denselbigen fein dünn ausdähnen / und mahlen / setzen ihn / wann sie ihn jetzund brauchen wollen / in einem irrdenen Geschirr / mit ein wenig Wasser zum Feuer / schaumen es wohl ab / lassen es ein wenig sieden / und also / so lange sie es brauchen / auff dem heissen Aschen stehen.

290. Noch ein anderer Leim zum Papier.

Man nimbt Arabischen Gummi / lässet denselbigen in einem Mörsel eine Weile stossen / nachmahls in ein Geschirr thun / Eyerklar darüber giessen / und so lange über einander stehen / biß der Gummi zergehet.

291. Ein Leim für Holtz und Bein.

Man nimbt Stücklein oder Abschnitzlein von Pergament 4. Loth / der Milch oder Safftes von Feygen / und Wolfs-Milch jedes 2. Loth / alles

wohl unter einander/und lässet mit ein wenig Wasser sieden / so wird es zu einen Leim.

## 292. Ein Leim von Pergament zu Büchern.

Man nimbt der zähen Brühe/oder Wassers/in welchen allerley Felle und Klauen eingeweichet/ und gesotten worden / wie gleichfals des gestossenen Schäffinen Pergaments/und anderer Thier-Häute/ (wiewohln das Pergament von Schäffen/und Geyssen besser ist/ ) laß zween Tage und gleich so viel Nächt übereinander stehen/und weichen/nachmahls eine gantze Handvoll ungelöschten Kalch hinzuthun / und alles wohl untereinander vermischen: Wann solches geschehen/ die Pergament/ und Fell mit einem lautern Wasser abwaschen/alsdann das Wasser von Ulmen-Baumen-Laub / so viel darüber giessen/ daß die Felle 2. Finger hoch darmit bedecket seyen/ bey einem Feuer so lang sieden / biß die Felle gantz weich worden / und zerfahren / und es endlichen durchseyhen/ und an ein Ort setzen / da es möge kalt werden / so gestehet und wird es wie ein Gallrey / alsdann schneyde es zu langlichten Stucken/ setze/daß es trocken werde/ an die freye Lufft und brauche es zu deiner Noth.

## 300. Ein anderer dergleichen Leim.

Man nimbt der Schabsel von Pergament so viel man will / setzt es in einen Kessel voll Wassers/ über ein Feuer/ und lässet es bis auff die Helffte einsieden/ nimbt nachmahls desselbigen Wassers/giest es in ein Gefäß mit Rocken-Meel / und macht es zu einem Teig / lässet denselbigen in einen dünnen und

zarten

zarten Kessel über einẽ kleinen Feuer sieden/rühret es im merzu untereinander / biß es hart wird / und die Farbe verändert/ und wann man solches vernimbt so thut man es alsobalden in ein ander steinern Geschirr / vom Feuer hinweg/ und behält es zu dem Gebrauch: Borellus.

## 294. Ein Leim für zerbrochene steinerne Särgecke und Cisternen.

Man nimbt Eyerklar/ ungelöschten Kalch/ und klein zerschnitten Werck / oder wohl ausgezupffte Baum-Wolle / mischt alles wohl untereinander/ und braucht es/ indeme es noch frisch ist / zu einem Leim.

## 295. Ein guter Leim von Schleyen.

Man nimbt der Schleyen/oder schleimichten Fische aus einem faulen Sumpff oder Teich / so viel man will / lässet solche in einem Wasser wohl sieden/und nachmals wiederumb trocknen / die Brüh aber kalt werden und gestehen/hebt alles Fette sauber darvon ab / lässet die Brühe widerumb zergehen / und so eng man immer kan durchseyhen/ und läutern/ giesset es in Formen/ worein man will lässet es wiederumb erkalten / und nach der länge wie andern Leim zerschneiden.

## 296. Ein anderer dergleichen Holtz-und Stein-Leim.

Nimb ungelöschten Kalch 3. Theil / Weinstein 1. Theil/ lasse ein jedes für sich selbsten pulverisiren/ und nachmahls mit weichen zerlassenen Ferniß vermischen / so wird es zu einem guten bewährten Leim.

Oder: Nimb neu Wachs/ Griechisch-Bech/ und das Pulver von Mastix/ Weyrauch/ und gebacken Stein/ eines so viel als des andern/ mische alles bey einem Feuer/ wohl untereinander/ und mache es zu einem Leim/ zu dem Ende wie oben stehet.

## 297. Ein Leim für Holtz und Stein.

Nimb Stücklein oder Abschnitzlein/ von Pergament 4. Loth/ der Milch oder Saffts von Feigen/ und Wolfs-Milch/ jedes 2. Loth/ mische alles wohl untereinander/ und laß mit ein wenig Wasser sieden/ so wird es zu einem Leim.

## 298. Ein Holtz-Leim.

Nimb weiß Meel/ungelöschten Kalch/Eyerklar und Pappeln-Safft/ mische alles wohl untereinander/ und presse dasjenige/so du darmit leimest/ alsobalden fein und hart aneinander.

## 299. Ein Leim allerley Edelgestein und Crystallen/ auff Holtz zu leimen.

Nimb Menig und Bleyweiß/ misch mit dem Pulver von neu-gebackenen Ziegelsteinen/ und einem weichen fliessenden Ferniß wohl untereinander/ laß auff einem Stein wohl zerreiben/das Holtz darmit bestreichen/ die Steine darauff fügen/ und es endlichen an der Sonnen trocken werden.

## 300. Ein Leim/ für höltzerne und steinerne eingelegte Arbeiten.

Nimb Mastix/ Weyrauch/ und Burris jedes 8. Loth Wachs ℔j. lasse alles zerschmeltzen/ misch wohl untereinander/ und brauche es zu einem Leim.

## 301. Ein Leim für Messer-Hefft.

Zu diesem Leim nehmen etliche Griechisch-Pech/ Weyrauch/ und Saltz/ etliche aber mehr nichts als Wachs und Mastix.

## 302. Ein Leim von Pergament zu Büchern.

Nimb der zähen Brühe oder Wassers/ in welchem allerley Felle und Klauen eingeweichet/ und gesotten worden/ wie gleichfalls des gestossenen schäffinen Pergaments und andere Thier-Häute (wiewohlen das Pergament von Schaafen und Geissen besser ist) laß 2. Tage/ und gleich so viel Nächte/ über einander stehen/ und weichen/ nachmahls eine gantze Hand voll ungelöschten Kalch hinzu thun/ und alles wohl unter einander vermischen; Wann solches geschehen/ die Pergament und Felle mit einem lautern Wasser abwaschen/ alsdann des Wassers von Ulmen-Bäumen-Laub so viel darüber giessen/ daß die Felle 4. Finger hoch darmit bedecket seyen/ bey einem Feuer so lang sieden/ biß die Felle gantz weich werden/ und zerfahren/ und es endlich durchseyhen/ und an einen Ort setzen/ da es möge kalt werden/ so gestehet und wird es wie ein Gallrey/ alsdann schneide es zu länglichten Stucken/ setz/ daß es trocken werde/ an die freye Lufft/ und brauche es zu deiner Nothdurfft.

## 303. Ein anderer dergleichen.

Nimb der Schabsal von Pergament/ so viel du willst/ setz in einem Kessel voll frischen Wasser über ein Feuer/ und laß biß auf die Helffte einsieden/ nimb nachmahls desselbigen Wassers/ gieß in ein Gefäß mit Rocken-Mehl/ und mache es zu einem weichen Teig/ laß denselben in einem dinnen und zarten Kessel über einem kleinen Feuer sieden/ rühre es immerzu unter einander/ biß es hart wird/ und die Farbe verändert/ und wann du solches vernimbst/ so thue es alsobalden in ein ander steinern

Geschirr vom Feuer hinweg / und behalte es zu deinem Gebrauch.

## 304. Ein Leim von Papier.

Lasse Abschnitzlein von Papier einen Tag in einem Wasser einweichen / nachmahls in eben denselbigen eine Weile sieden / das Wasser mit gleich so viel Mehl vermischen / und wiederumb mit einander also sieden / so hast du einen zehen und guten Leim.

## 305. Ein Leim für Papier.

Nimb Arabischen Gummi / lasse denselbigen in einem Mörsel eine Weile stossen / nachmahls in ein Geschirr thun / Eyerklar darüber giessen / und so lang über einander stehen lassen / biß der Gummi zergehet.

## 306. Ein anderer desgleichen.

Etliche nehmen Haussenblasen / lassen dieselbige klein zerstossen / und nachmahls 4 oder 6. Stunde in einem Wasser zergehen; Mache es alsdann mit den Händen gleichsam zu einem Teich / lasse denselbigen fein dinne ausdähnen und mahlen / setzen ihn / wann sie ihn jetzund brauchen wollen in einem irdenen Geschirr mit ein wenig Wasser zum Feuer / schaumen es wohl ab / lassens ein wenig sieden / und also lang sie es brauchen / auf der heissen Aschen stehen.

## 307. Ein Leim von Schleyen.

Nimb der Schleyen oder anderer schleimigten Fische aus einem faulen Sumpff oder Teich / so viel du willst / lasse sie in einem Wasser wohl sieden / und nachmahls wiederum trocknen / die Brühe aber kalt werden und gestehen / hebe das Fette oben sämbtlich herab / biß sie die Brühe wiederumb

zerge-

zergehe/ und so enge es immer seyn kan/ durchseyhe und läuter/ gieß in ein Form wie du weist/ laß wiederumb kalt werden/ und nach der Länge wie andern Leim zerschneiden.

308. Ein Glaß ins Holtz zu setzen.

Nimb Haussenblasen/ zerstosse es/ und vermische es mit Brandenwein.

309. Ein Stein-Leim.

Nimb ein Hartz/ den dritten Theil Hammerschlag/ Saltz ein wenig/ rühre es durcheinander.

310. Ein Glaß zusammen setzen.

Nimb 1. Loth Mastix/ 1. qu. Sulphur, 1. Loth/ Calmus/ 1. qu. Wax/ ½. Loth Ziegel-Mehl 1½. qu. Terpentin, das mache alles zu sammen.

Nimb Haussenblasen mit ein Bißlein rothen Lack und Brandewein.

311. Ein Leim zu rothen Steinen.

Nimb Semmel-Mehl oder Kleyen/ weiß von Eyern jegliches 5. qu. seuds unter einander.

312. Ein Gläslein.

Gebranden Wein/ gestossen Glaß/ Hammerschlag/ Stein Staub-Mehl jedes 5. qu thue auch Haare darein/ temperire es wohl/ wird gut Leim. Oder:

Kalch/ alt Ziegel-Mehl/ Hammerschlag jegliches 5. qu. mische es mit Lein-Oel/ und thue das Weisse von Eyern darunter. P.e.

313. Ein gut Leim vor Wasser und Feuer.

Nimb gelöschten Kalch/ Eyerweiß/ Mehl/ 5. qu. Silberglett/ 1. qu Lein-Oel/ 5. qu. siede es unter einander/ laß dann trocknen/ pulvers dar-

nach / mische es unter klar / lasse es 3. oder 4. Wochen stehen / dann menge Feylspähne von Eisen darunter / gar klein gestossen / und Pergament-Leim / und mische es unter das Weise von Eyern / rühre es wohl unter einander / biß zähe wird / und knete es mit den Händen / dieser Leim solle stopffen und hart werden als Stahl und Eisen.

### 314. Ein Stein-Leim.

Menige / und gesottenen Fernis / klein gerieben Venedisch Glaß / und ein wenig ungelöschten Kalch / wann es nicht feucht genug ist / so nimb das Weise vom Eye / und mache es feucht darmit.

### 315. Ein Stein-Kütte an eine steinerne Rinnen.

Nimb 1. ℔. Wax / 2. ℔. Pech / 10. ℔. gestossenen Glas-Hammerschlag und Ziegel-Mehl / doch daß es flüssig ist.

### 316. Ein Stein-Leim.

Glas-Kreyden / resinæ terræ gleichviel jedes 5. qu. zerlaß auf dem Feuer / thue ein wenig Saltz darzu.

### 317. Ein Leim vor Wasser und Winde.

Nimb Oleum oliv. & cretæ welches hefftig trocknet / und durchtringet / was man darmit schmieret / an welchem es seye ꝛc.

### 318 Ein Leim vors Feuer.

Nimb Horn / Leim / Mehl / Hammerschlag gleichviel jedes 5. qu. rühre es über das Feuer durch einander.

Ein

319. Ein Wasser-Leim.

Nimb Aquam ardent, Glas/ Hammerschlag/ Stein-Staub aus der Mühle/ Lein-Oel gleichviel jedes 5. qu.

## Von schönen Töpffer-Glasuren.

320. Schön weisses Venedisches Glas.

Man nimbt schöner wohl zugerichteter Bley-Aschen 5. Pfund/ reiner Zinn-Aschen 2. Pfund/ gebrannter Ziegelstein 1. Pfund/ weissen Uhrsand 1. Pfund/ Venedisch Glas 1. Pfund/ Saltz 1. ℔. lasse es mit einander wohl mahlen/ dann brenne es zu Kuchen/ mit diesem glasure hernach/ das muß grosse Hitze haben/und mit dem Feuer wohl in acht genommen werden.

321. Ein anders weisses Glas.

Nimb calcinirt Bley/ oder Bley-Aschen 1. Pfund/ 3. Mäßlein calcinirt Kiesel/ 6. Mäßlein Sand 2c. darmit verfahre wie du weist.

322. Schöne weisse Glasur auf Kacheln.

℞. Schöner Menig/ oder/ in Mangel solcher/ reiner Bley-Aschen 6. Pfund/Zinn-Aschen 1. Pf. gebrannter Kieselstein 3 Pfund/ Sand oder Venedisches Glas 1. Pfund/ Saltz $\frac{1}{4}$. Pfund/ brenne es zu Kuchen.

323. Ein anders dergleichen.

Nimb feinen Menig 4. Pfund/ Zinn-Aschen 2. ℔. Venedisches Glas 4. Pfund/gut Stein oder gemein Saltz eine gute Hand voll/ verfahre darmit wie du weist/ und lasse es zum Kuchen brennen/ darmit kanst du hernach Ofen-Kacheln und allerhand Geschirr/ schön weiß wie Porcellan glasuren.

324. Schön

324. Schönes blaues Fenster-Glas.

Nimb feiner Menig 6. Pfund / klaren uud reinen weissen Uhrsand 2. Pfund / Venedisch Glas 2. Pfund / Saffranfarb $\frac{3}{4}$. Pfund / Saltz eine gute Hand voll / brenne es zu Kuchen / und verfahre darmit wie du weist.

325. Schön Goldgelbes Glas.

Nimb Menig oder Bley-Aschen / Spießglas jedes 1. Theil / Kißling 2. Theil / Koch- oder Stein-Saltz 1 $\frac{1}{2}$. Theil / laß reiben und schmeltzen.

326. Welsch blaues Glas.

℞. Menig 24. Loth / Sand 1. Pfund / Weinstein 1. Pfund / Saffran 4. Loth / brenne es zu Kuchen.

327. Venedisches weisses Glas.

℞. Menig oder Bley-Aschen 4. Mäßlein / Zinn-Aschen 2. Mäßlein / Sand 1. mäßlein / Venedisch Glas $\frac{1}{2}$. mäßlein.

328. Ein anders.

Nimb 8. Mäßlein calcinirt Fenster-Bley / Zinn-Aschen 1. mäßlein / Kißlingstein 1. mäßlein / Venedisch Glaß ein halb mäßlein.

329. Noch ein anders.

Nimb Bley-Aschen 4. Mäßlein / Sand 3. mäßlein / Venedisch Glas ein $\frac{1}{2}$. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

330. Noch ein anders.

Nimb calcinirt Fenster-Bley 6. Pfund / Menig 6. ℔. Seyffen / Zinn-Aschen 3. Pf. vermische es unter einander / nimb dann daran 12. Mäßlein / Venedisch Glas 2. mäßlein / calcinirt Kieselstein 8. Mäßlein / Saltz 2. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

### 331. Schön blau auf weiß.

Nimb Saffranfarb 1. Löffel voll / brenne es 3. malen mit Weinstein hart / nimb ein Wasser von gemeinem Bier / reibe die Saffranfarb darmit.

### 332. Schön blaues Glas.

Nimb rothen Weinstein 14. mäßlein / Kißling 4. mäßlein / Saffranfarb 2. mäßlein / Saltz 3. mäßlein.

### 333. Gar schönes blaues Glas.

Nimb feiner Menig 8. mäßlein / calc. Kißling 8. mäßlein / Weinstein 4. mäßlein / Saltz 4. mäßlein / Saffranfarb 2. mäßlein / Venedisch Glaß 1. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

### 334. Noch ein anders.

Nimb Menig 16. mäßlein / Goldglett 8. mäßlein / calc. Kieselstein 24. mäßlein / Weinstein 12. mäßlein / Saltz 12. mäßlein / Saffranfarb 6. mäßlein Venedisch Glaß 3. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

### 335. Schön Venedisch weiß Glas.

℞. Calcinirt Bley 6. ℔. Zinn-Aschen 1½. ℔. vermische es untereinandern / darvon nimbt man 6. mäßlein / Kißlin 4. mäßlein / Saltz 2. mäßlein / Venedisch Glaß 1. mäßlein / brenne es zu Kuchen.

### 336. Schön Eisenfarbes Glas.

Nimb Silberglett 6. mäßlein / Sand 6. mäßlein / Kupfer-Aschen 4. mäßlein / Hammerschlag 1. mäßlein.

### 337. Welsch blaues Glas.

Nimb Menig ¾. ℔. Weinstein 1. ℔. Sand 1. Pf. Safranfarb 4. Loth / lasse es unter einander dann brenne es zu Kuchen 2c.

### 336. Schön Leibfarbes Glas.

Nimb schönen Goldglett 14. mäßlein / Sand 14, mäßlein / Venedisches Glaß .2. mäßlein.

### 339. Schönes grünes Kachel-Glas.

Nimb reiner Silberglett 12. mäßlein / Uhrsand 9. mäßlein / Saltz 12. mäßlein / reinen Kupfer-Zinder 1. oder ½. mäßlein / nachdem der Kupffer-Zinder gut ist.

NB. An statt des Kupfferzinders kan man auch Messingstaub nehmen / dieses ist aber der Unterschied / daß das Kupffer Graß-grün / der Messing aber bleich-grün machet.

* * *

# Fünffte Abhandlung /

## Von allerhand köstlichen Geträncken / als in Erhaltung und Verbesserung der Weine / bewährten Bier / Meth und Essig-Künsten / von der Destillation des Brandweins / Bereitung vieler herrlichen Aquavit, Ros Salis und allerley erdencklichen Italiänischer rarer Geträncke.

## Von allerhand schönen Wein-Künsten.

### Num. I.

### Einen schönen und delicaten Wein bey der Presse zu machen.

SAmle die schönsten Fränckischen Trauben / und lasse selbige alle von den Stengeln abgestreifft / thue solche in ein eigen Gefässe / darmit nichts unreines darzu komme / lasse diese abgestreiffte Beeren fein sauber tretten / nimb diesen getrettenen Most / und thue ihn in ein mit Einschlage præparirtes Fäßlein / und verfahre darmit / wie oben mit dem Einbrennen schon berichtet worden / wilt du ihn aber vergehren lassen / so hänge zerschnittene und an einem Faden zusammen geringene Borstorffer-Aepffel darein / und

und lasse ihn solcher gestalten gelinde vergehren. Doch du must ihn nicht lassen übergehren / und wann die Aepffel krafftlos / müssen andere darein gehangen werden / biß er gantz vergohren; Nachdeme nun solches geschehen / und er noch etwas warm ist / so nimb etwas Galgant / zwey Loth Zucker / 1. Loth Zimmet / und 1. Loth Muscaten-Blumen / zerstosse es etwas gröblicht in einem Mörsel / nimb darnach ein Säcklein und thue die zerstossenen Materien darein / und lasse es in einem verglassurten Topffe von obigem Wein wohl kochen / hernach kalt werden / und in das Faß gethan / und das Säcklein mit den Materien zugleich darein gehangen / und fest zugespündet / über drey Tage kan man das Säcklein einmal in das Faß ausdrucken / und hernach wieder in das Faß hängen / den Wein wieder feste zuspünden und liegen lassen / es wird ein delicater und gesunder Wein / ist offt probiret.

## 2. Daß der Wein nicht wandelbar werde / so lange man ihn halten will.

Lasse dir ein Trichterlein von Wachholder-Holtz machen / und lasse es in den Most / daß der Most dardurch vergehre / so wird er sehr währhafftig.

Oder nimb zu einem Faß Most ein Nösel Wein / und siede es / und thue es in den Most / oder / so du nicht Wein hast / so nimb Most / ist auch gut / machet den Wein bewährt.

3. Ein

### 3. Ein schönes Secretum, überaus wohlgeschmacken und schön gefärbten Wein bey der Presse zu machen.

Nimb guten neuen weissen Wein/ thue so viel/ als denselben zu färben nöthig ist/ rothen Wein/ der auch noch neu / und wann noch alles Most ist / darzu/ alsdann hänge darein feinen Zimmet / Negelein / Cardomomien / Muscatenblühe / Citronenschalen / eines jeden nach Belieben / Canden Zucker so viel vonnöthen / und lasse alles so darmit gähren / so wirstu einen sehr wohlschmeckenden Wein überkommen.

### 4. Eine Art / einen sehr starcken süssen Wein zu erlangen.

Man nimbt des allerbesten und stärckesten Spiritus Vini so man bekommen kan / und giesset desselben etwan bey einem Nösel in den Wein oder Most / nachdeme er den Unflat auswirfft / und lässet ihn also ausliegen/ so wird er dann sehr gut und beständig / so lange man ihn halten will.

### 5. Daß der Most nicht vergähre.

Solle der Most nicht vergähren/ so nimb im Herbst Wachholderbeeren oder Beyfuß-Saamen / Hopffen und Hornblühe / jedwedes besonders in ein Tüchlein gethan / und in den Most gehangen / dieses erhält dann den Most / daß er nicht gähret / will er aber gähren so thue grünen Meer-Rettich oder Meersaamen darein / so verkehret er sich nicht / sondern wird wohlschmeckend und süsse/ stärcket den Magen und das Haubt.

### 6. Einen Wein zu machen/ daß er schmecket wie ein Muscateller.

Nimb Holderblühe/ brich sie ab vom Stengel oder Stiel / lege sie in ein fein sauber Tuch/ dörre sie ab in der Lufft / und verwahre sie also / daß sie nicht bestieben und schimmlicht werden. Im Weinleesen nimb ein fein rein weiß leinen Säcklein / thue die Holderblühe hinein / und hänge es in das Faß / wann der Most anhebt zu gehren / lasse es mit einander vergehren / nimb täglich zweymal wieder herauß/ drucke es über dem Spundloch aus / und hänge es wider hinein / biß es ausgeleeret / darnach nimb es gar heraus / so schmäckt der Wein wie ein Muscateller.

### 7. Einen Wein viel lieblicher und stärcker zu machen / als er an ihme selbsten ist.

℞. Des allerbesten und stärckesten Wein-Brandweins / der zu bekommen seyn mag / thue darein Galgant einen Vierling / Negelein 3. Loth/ Ingwer und Zimmet-Rinden jedes 3. Loth/ Pfirsingkern 2. ℔. lege es 8. Tage lang in besagten Brandwein / vermach das Glaß auf das beste / lasse es auf gelinder Wärme stehen / darnach leutere den Wein wohl ab / und thue den Brandwein davon in ein jegliches Faß/ nach selbst-Belieben und wie einem bedüncket genug zu seyn.

Oder:

℞. Feiner Zim̃et/ Muscaten/ Negelein/ und Zucker / jedes 2. Loth / hencke es in einem Säcklein in Wein/ er wird gar köstlich gut.

8. Velt-

## 8. Veltliner-Wein zu machen.

℞. Zimmet Ingwer und Negelein jedes 1. qu. alles gröblicht zerstossen/ hernach bindet man es in ein leinen Tüchlein/ und hänget es in ein Glaß voll guten Brandweins 12 Stunden lang/ und verwahret es wohl/ damit keine Krafft heraus gehe/ darnach drucke das Tüchlein aus/ in ein groß Trinck-Geschirr/ daß dasselbige inwendig allenthalben darmit befeuchtiget werde/ darnach geuß darein guten Wein/ so ist er einem Veltliner-Wein gleich.

## 9. Welschen verdorbenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Darzu nehme man einen theil Zucker nach der Vielheit des Weines/ Negelein/ Zimmet-Rinde/ der kleinen Mandeln und Rosinen/ solches in dem Wein gesotten/ hernach durch ein Tüchlein geseyhet/ und in den verdorbenen Wein gethan/ machet den Wein wieder gut.

## 10. Einen Griechischen Wein zu machen.

Darzu nehme man zu einem Fuder Weine/ Ingwer/ Galgantwurtzel jedes ein halb Pfund/ Pariskörner/ Negelein jedes 6. Loth/ stosse alles gröblicht zu Pulver/ thue es in ein leinen Säcklein/ und hänge es in den Wein/ daß das Säcklein recht in die Mitten kommet/ und lasse den Wein 8. Tage lang wohl verwahret liegen/ alsdann kan man selbigen anzapffen/ er wird recht schmäcken wie ein Griechischer Wein.

## 11. Ein approbirtes Stuck / guten Wein bey der Presse zu machen.

Man nehme ein bereitetes zugerichtetes Faß von ohngefehr fünff Eymern / darein thue ein Drittel frische abgeschnittene Fränckische Weinbeeren / und anderthalb Körbe gute grosse Rosinen / fülle alsdann das Faß mit gutem Kelter Most / lasse es zusammen vergehren / so hat man einen köstlichen Wein / ist aber das Faß / welches man solcher gestalten præpariren will / nicht so groß / muß man sich mit Rosinen und Weinbeeren darnach richten.

## 12. Auf andere Art von Möstan gute und gelinde Weine zu machen.

Wann der Most im Gehren ist / als wann er beginnet abzunehmen / und doch von dem Gehren noch warm ist / so geuß Most darein / der erst von der Kelter kommet / thue darzu gestossenen Weinstein nach deinem Gutdüncken / und lasse es also durch einander gehren / und wann es sich gesetzet / so thue es abermal / continuire solches viermalen / und lasse es beyleibe nicht übergehren / so wird der Wein süsse / starck und gut.

## 13. Verdorbenem Malvasier zu helffen.

Rc. Vier Loth feiner Zimmet / 2. Loth Ingwer / 2. Loth Negelein / 1. Lot. Pariskörner / 1. Lot. Galgant / 2 Loth Muscaten-Nüsse / 1. Loth Cardomomien / 1. Gr. Saffran / vermische es unter einander / und siede es in Hönig oder Zucker. Prob.

14. Ver-

## 14. Verdorbenem Reinfall zu helffen.

℞. Das Weisse von 15. Eyern / zerschlage es sehr wohl / daß es dinne wird als ein Wasser / nimb 8. Loth Milch / giesse sie darein / klopffe und rühre es wohl durcheinander / thue darunter 2. Loth Negelein / 2. Loth Zitwer klein gerieben / und thue es in das Faß / lasse es 2. biß 3. Tag ruhen / so wird der Wein lauter / schön und wohlgeschmack.

## 15. Verdorbenem Muscateller zu helffen.

℞. Einen halben Eimer süssen Mostes von Muscateller / lasse es den sechsten Theil einsieden / und dann erkalten / thue es in ein wohlvermachtes Fäßlein / lasse ihn gehren / darauff vermache das Faß / lasse ihn 2. Jahr liegen / so wird er andern Muscateller übertreffen.

## 16. Sauren Wein zu recht zu bringen.

Wann ein Wein trübe und dicke / und darzu sauer werden will / so nimbt man wohl gebrannten Laimen / klopffet solchen klein / rädelt ihn durch ein Sieb / und vermischet ihn mit dem Wein aus dem Fasse / schüttet es in den Wein / rühret es umb / darnach lässet man ihn ruhen / der Wein benimbt allen Unfall / und die Dicke setzet sich aller zu Boden in die Hefen / der Wein wird schön lauter und Goldfarbe.

## 17. Dicke/ zähe/ trübe/ und gebrochene Weine lauter zu machen.

℞. Zu einem Fuder Weins/ ℔j. Weinsteins und des Weissen von Eyern so viel/ daß man ein Brod daraus backen möge/ den Weinstein stösset man zu Pulver und backet ein Brod darvon/ und wann es dürre wird/ soll man es zum andernmal stossen/ und dann des Weins 12. Maaß darüber lassen/ lasse es 1. oder 2. Stunden weichen/ giesse es in das Faß/ schlage es mit dem löchrichten Holtze wohl/ lasse ihn ruhen.

## 18. Den schwachen Wein starck zu machen.

Giesse in ein Fuder Weins einen Eymer süssen Mostes/ so beginnet der Wein wieder zu gehren/ und wann sich der Most setzet/ so giesse abermalen so viel darein/ thue das drey- oder viermalen/ so wird der Wein starck.

## 19. Schwehre/ unreine/ stinckende und verdorbene Weine wieder zu rechte zu bringen.

Wann ein Wein gantz abgenommen hat/ schwach/ seiger und trüber worden/ so nimbt man Rosen und Rauten/ eines so viel als des andern/ und halb so viel der Körner aus den Tannen-Zapffen/ gerieben in ein Säcklein gethan/ in die Mitten des Weins gehänget 7. Tage lang/ das bringet den Wein wieder zurechte/ giebet ihme alle seine vorige Kräffte/ machet ihn lauter/ schön und starck/ und frisch zu trincken/ man mag

auch

auch schönen Beyfuß/ Weitzen und Weyrauch darzu thun.

## 20. Guter Hindbeer-Wein.

Mann nimbt Hindbeer/ so viel als nöthig/ und der Wein starck genug darnach schmecke/ und thut die in ein Fäßlein/ nebst etwas häslinen Spähnen/ ziehet guten Wein darauff/ und lässet ihn 8. Tage zugespündet liegen/ hernach thut man ein wenig Gewürtze von Negelein und Zimmet daran/ so ist er gut/ man muß aber ein ströhern Körblein vor das Zapffen-Loch machen/ darmit wann man den Wein anzapffet/ die Beeren nicht mitlauffen. Man thut auch sonsten die Beeren in ein dinn leinen Säcklein/ so darff ich keines Stroh-Korbes und ist der Wein auch sauberer zu trincken; Man lässet den Wein etliche Tage länger liegen/ damit die Krafft sich recht aus den Hindbeeren heraus ziehe/ ist viel besser/ als wann man sie bloß hinein schüttet.

Solcher Gestalt macht man auch den Erdbeer-Wein/ wie man den Hindbeer-Wein zubereitet.

## 21. Guten Beer-Wein zu machen.

℞. Einen guten Theil Salbey/ darnach das Faß groß ist/ lässet dieselbe wohl dürre werden/ und darnach eine Schicht Salbey in das Faß und eine Schicht Beeren darauf/ daß das Faß mehr als halb voll werde/ darnach schläget man das Faß feste zu/ und füllet guten Most darauf.

## 22. So ein Wein weiß-fahlicht wieder lauter zu machen.

Zertreibe den Seim vom Hönig in einer Schüssel gar wohl/ und ein wenig darvon in den Wein genommen.

## 23. Sehr köstlicher Wermuth-Wein.

℞. Wermuth zwey gute Hand voll / Cardobenedicten-Kraut / Tausendguldenkraut jedes 1. Hand voll/ Benedicten-Wurtzel/ Alant-Wurtzel jedes 6 Loth / Citronenschalen/ Pomerantzenschalen jedes 4. Loth/feiner Zimmet 2. Loth/ Muscatenblüh 1. Loth/ den Wermuth ziehet man durch ein heisses Wasser/darnach trocknet man sie wider/ und zerschneidet dann alle Species gröblicht / und machet mit Hagen-Buchen-Spänen/ und diesen Speciebus immer eine Lage umb die andere / daß das Fäßel ohngefehr darvon halb angefüllet seye/ das muß ohngefehr eine Ohme halten; dann schüttet man darein 30. Maaß süß gesottenen Most und 30. Maaß alten guten Wein / und vermachet das Faß / daß nur oben ein klein Löchlein bleibe/ dann es darff nicht viel gähren / und auch nicht viel Lufft darzu kommen.

## 24. Ein anderer guter Wermuth Wein.

℞. Cardobenedicten-Kraut/ Tausendgulden-Kraut/ Hirschzungen/ Lungen-Kraut/ Edel-Leber-Kraut / Ehrenpreiß/ Isop / Löffel-Kraut / gefeinter Rößlein / jedes eine halbe Hand voll / Wermuth mit den Knöpfflein doppelt so viel / nachdeme man den Wein starck bitter haben will.

## 25. Guter Kräuter- oder Cardobenedicten-Wein.

℞. Cardobenedictenkraut-Blätter 4. guter Hand voll / der obersten Wermuth-Knöpfflein 2. Hand voll / Tausendguldenkraut / Edel-Leberkraut / Lungenkraut / Löffelkraut / Salbey / Roßmarin / Hirschzungen / Ehrenpreiß jedes ein Hand voll / Calmuß / Alant- und Veyl-wurtz / Cariophill-wurtz jedes 2. Loth / Pöonien-Rößlein 1½. Hand voll / Citronen- und Pomerantzenschalen / jedes 4. Loth / Wachholderbeer 8. Loth / Süßholtz / Engelsüß jedes 2. Loth / Zimmet 1. Loth / Negelein ½ Loth / Muscatenblüh 1½. qu. Anis und Fenchel jedes 1. qu. Alles klein zerschnitten und untereinander vermenget in ein härines Säcklein gethan / dann in ein Faß gehängt und mit Wein angefüllet 8. Tage ruhen lassen / alsdann angezapffet / und was bey Tages daraus gekommen / des Nachts wiederumb zugefüllet.

## 26. Ein gesunder Kräuter- oder Wermuth-Wein / so ein jeder Haußvatter in seinem Hauß machen / und zurichten könnte.

Man nimbt Wermuth 6. Händ voll / Cardobenedictenkraut 3. Hände voll / Tausendgulden-Kraut 2. Hände voll / Roßmarin / Creutz-Salbey / Majoran / Ehrenpreyß / Hirschzungen / gefeinter Röslein / Borragenblümlein jedes 2. Handvoll / Wegwarten- Engelsüß- Benedicten- und Alant-wurtz jedes 6. Loth / Citronen / und Pomerantzen-schalen

schalen jedes 6. Loth/ Nägelein/ Zimmet/ Cardamömlein/ Galgant/ und Zitwer jedes 1. Loth/ Muscaten-Nuß/ und Muscatenblüh jedes 1. Loth/ rothen Candel-Zucker ℔ ß. darmit verfahre wie obgesagt/ auff einen Eymer Wein.

## 27. Species zu einem guten Wermuth-Wein.

Man nimbt des besten Wermuths 6. Handvoll/ Cardobenedicten-Kraut 10. Handvoll/ Tausendgulden-Kraut 6. Handvoll/ Hirschzungen 5. Hand voll/ Ehrenpreyß/ Löffelkraut/ Salben und Roßmarin jedes 3. Handvoll/ Edel-Leberkraut 2. Handvoll/ Holderblüh 4. Handvoll/ Tamarisken 4. Handvoll/ Wachholder-Beer ℔ ß. Caryophel-Wurtz/ Engelsüs/ und Alantwurtz/ Süßholtz/ jedes 8. Loth/ Citronen und Pomerantzenschalen jedes 10. Loth/ Beylwurtz 6. Loth/ Sassafraß 2. Loth/ Nägelein und Zimmet jedes 2. Loth/ alles gröblicht zerschnitten/ untereinander vermischet.

## 28. Eine fürtreffliche Wein-Essentz/ darmit man alle geringe und schlechte Weine auf das beste veredlen/ und meliorien kan.

℞. Des allerbesten stärckesten guten alten Rheinischen Weins/ einen halben Eymer oder 30. Maas/ des allerbesten rectificirtesten Spiritus Vini aus dem Wein selbsten gemachet 6. Maas/ giesse es zusammen/ thue darein 2. guten Krusten Brodes/ und ziehe es mit gelindem Feuer aus einem Brenn-Zeug herüber/ dann thue darzu ¾ ℔. des

des aus Reb-Asche extrahirten/und wohlgemengten Saltzes/ destillire es auf das Neue herüber/ und solvire alsdann darinn 2. ℔. feinen rothen Candel-Zucker/dann verwahre solche Essentz auff das beste.

Mit solchem kan man hernach alle geringe saure und schlechte Wein/nach Verlangen/veredlen und verbessern. Man kan Wunder mit ausrichten/ aber es erfordert einen verständigen Destillatorem, und keinen Stümpler.

## 29. Geringen Wein starck zu machen.

℞. Galgant 3. ℔. Jsop 2. Handvoll/ Majoran 1. Handvoll/ thue alles zusammen in ein Säcklein/ und hänge es in den Wein/ geuß 1. Maas des allerstärckesten Spiritus Vini darzu/so wird der Wein sehr starck und gut. Dieses mag man thun eher der Wein jähret/oder gleich darnach.

## 30. Trüben Wein lauter zu machen.

Nimb dürre Stengel/ da die Weinbeer angewachsen gewesen/ die über das Jahr gelegen/ davon thue eine Handvoll in das Faß/ so wird der Wein am dritten Tag lauter und klar darvon worden seyn.

## 31. Francken-Wein/ wie Mosler Wein zu machen.

Man nimmt ein gantz neues Weinfäßlein/ brühet es aus mit wohlgedörrter Holderblühe/ und Scharlach-Wasser wohl gesotten/ lasse es eine Weile in diesem Geschmacke also liegen/ alsdann fülle

fülle es mit einem guten Most / hernach nimb schönen treugen Holder/der auch nicht gar ausgeblühet/ und Scharlach/doch also / daß der Holder verjähre / und alles dem Geschmacke nach so eingerichtet seye / daß es dem Moßler Wein gleich werde. Nach Martini wann der Wein verjohren / ziehet man den Wein in diese Fäßlein darinnen diese Stücke mitlerweil gelegen/ ab.

### 32. Neuen Wein geschwind zu clarificiren.

Thue einen halben Theil des Mostes/oder mehr/ in das Faß / und einen Theil darvon setze in einem Kessel über das Feuer/thue darein gedörrter und auf das kleineste zerschnittener Hausen-Blasen /laß darmit sieden / bis es wird wie ein dicker Brey/ schütte es also heiß in den Most hinein/ und verwahre es/ das Faß muß nicht gar voll seyn.

### 33. Gemeinen und schlechten Wein/ dem besten welschen Wein gleich zu machen.

Thue schöner Rosinen nach Belieben in ein Faß/ geuß guten alten rothen Wein darauff / und 3. 4. oder mehrmahlen rothen Most darauff / so wird er wie ein welscher Wein werden.

### 34. Den Wein schön roth zumachen.

Nimb Spanische oder andere Maulbeeren/ die man aus Italien bringet / lege sie nur über Nacht in weissen Wein/ so wird der schöneste rothe Wein daraus.

### 35. Mosler-Wein zu machen.

Lasse das Faß mit wohlgedörrten Hollunder-Beeren wohl ausbrühen / und so dann also balden

Wein

Wein darein gethan/ und mit Scharlach verjähren lassen.

## 36. Sehr geheime Wein-Kunst.

Nimb frischer ausgewaschner und zerquetschter Spanischer Zibeben 13. Pfund/ der kleinen frischen Weinbeerlein oder Rosinlein 7. ℔. Melis- oder Thomas Zucker 19. ℔. guten alten Rhein-Wein ein Eymer/ des besten rectificirten und tartarisirten Spiritus Vini 1. Maas/ thue alles zusammen in etzliche Fäßlein/ lasse es verjähren/ so hat man in kurtzer Zeit guten Spanischen Tockayer-Wein.

## 37. Ein schön bewährtes Secretum, Muscateller-Wein zu machen.

Man mus nehmen ein Theil der Blüthe mit samt den Gipffeln/ und oberster Spitzlein von dem Kraut Basilicum genennet; so man will/ kan man auch das Kraut nehmen/ Holderblühe zwey Theil beyderley gedörrt/ drey Theile gedörrten Coriander-Saamen/ dieses alles zusammen in ein leinen Säcklein gethan/ welches durch das Spundloch des Fasses gehen könne/ dieses Säcklein in den Wein gehangen/ daß es bis in die Mitten des Fasses komme/ und lasse es also/ mit einem Faden angebunden/ zehen Tage lang in dem Most/ bis er verjohren/ hangen/ man mus aber/ in währender Zeit/ das Faß zuhalten/ und nicht öffnen/ als nur ein Löchlein durch den Spund bohren/ und durch ein Wachholder-Röhrlein/ welches in das Loch gestochen werden muß/ verzehren lassen/ auch nichts darvon zapffen/ bis er klar worden. Nach

ver-

verflossenen zehen Tagen/oder wann der Most abgejohren und klar worden ist/nimbt man das Säcklein mit den Speciebus wieder heraus/ so hat man einen guten Muscateller-Wein.

Dieses Secretum kommet aus Italien/ und ist solches offt probirt / es muß aber bey uns im Herbst geschehen / und mit frischem Most præparirt werden / in Italien/ allwo es süsse Weine giebet / kan es allezeit geschehen.

Oder : Man nehme ein ℔. Höllunder-Blüh/ so im Herbste in der Sonne geträcknet worden/thue selbige in ein Säcklein / hänge sie in ein drey Eymerich/ oder in ein Viertel Faß-Most daß sie recht in der Mitten zu hängen kommet / deswegen man ein sauber Steinlein darbey anzubindē/damit es herunter gehen kan / lasse den Most darmit verjähren. Oder / man nehme gedörrtes Basilien-Kraut/ ein Theil der wohlriechenden Scharlachs-Blumen / und hänge es in den Most / und laß es darüber vergehren/schmäcket nicht allein wie ein Muscateller-Wein / sondern solle auch vor den kalten Magen vortrefflich gut seyn / und den Schleim verzehren / auch den unfruchtbaren Weibern wohl bekommen.

## 38. Rothen Muscateller-Wein zu machen.

Man mus nehmen Holderblüh 8. Loth/ feiner Zimmet 1. Loth / darauff muß man giessen guten Most / und zusammen kochen / jedoch schäumet man den Most vorhero wohl / und hernach thut man die Species hinein / lässet ihn hernach kalt wer-

werden / und füllet ihn in ein zugerichtetes Fäßlein / und hänget die Species mit dem Säcklein in den Most. Hernach muß man ihn gelinde abjähren lassen / durch ein Wachholderns Triechterlein / der Wein wird sehr gut / und schmecket wie ein Muscateller-Wein / damit er nicht zu starck jähre / kan man zerschnittene Borstörffer Aepffel / an einen Faden gereyhet / darein hängen / er wird über die Massen gut werden. Die Holderblüh muß man bald abbrechen / wann sich die Blüthen erst auffthun / dann da ist Krafft noch darinn.

## 39. Einen guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbste zu machen / daß er das gantze Jahr dauere.

Man nimbt den Most von Stunden an / so er von dem Tretten kommet / thut ihn in einen verzinnten kupffernen Kessel / und lässet ihn ohngefehr bis auff den dritten Theil einsieden / darnach thut man ihn in ein groß Faß / so kan er das gantze Jahr über süß verbleiben.

## Auff eine andere Art süsse Weine zu machen.

Wan der Most in der Jähre und gleichsam noch warm ist / so giesset man das erste von der Kelter oder Trette von Most darein / und thut / nach Beduncken / Weinstein darzu / und lässet es untereinander jähren / wann es sich gesetzet / so thut man es bis zum vierdten mahl / lässet das Faß nicht überjähren so wird der Wein gut und starck / auch darzu gantz süß.

Oder wann man guten Wein in Most machen will / der da gut/süß/ frisch und unverkehret bleibe / auch gantz nicht sauer werde / so mus man/ so der Most den Unflat auswirfft/ auf das höchste Recti-ficirten Wein-Brandewein darein giessen/so wird dann hernach solcher Wein/so er seine Zeit erlegen/ überausköstlich und gut.

Oder/ man kan es also machen/ wann man gerne natürlichen guten süssen Wein haben will.

℞. Des hernach folgenden Einschlags oder Weinspahnes ein Stücklein eines Fingers lang/ und zweyer Finger breit / hänget solchen an einen Drath/ und brennet darmit ein Eymerichtes Faß nach Gebühr aus / schlägt hernach den Spund oben fest zu / darmit der Einschlag im Fasse bleibe/ darauff füllet man es von Stunden an mit Most/ der erst von der Tretten kommet/ damit der Rauch nicht heraus kommet / den dritten Tage darauff mus man den Wein besehen / ob er lauter worden ist / befindet es sich also / so mus man solchen in ein ander Faß ablassen / das solle man auch mit dem vorigen Einschlag bereiten / und so viel in dem ersten Faß des Weines ist aussen geblieben / so viel mus man hergegen in das andere Faß füllen/ darnach über 8. Tage mus man den Wein wieder in das erste Faß ablassen / und das solle sauber bereitet werden / da man den Wein am ersten habe abgelassen / so wird der Wein süß und schön / währet lange/ und ist lieblich zu trincken.

## Obgedachter Wein-Einschlag.

℞. Muscaten - Blumen 4. Loth / feiner Zimmet

met 4. Loth / Cardomomien 2. Loth / Candel-Zucker 2. Loth / schönen Schwefel q. s. diese Species werden pulverisirt untereinander vermischt / dann in einer Pfannen ob gelindem Kohlfeuerlein zergehen lassen / dardurch ziehet man nur reinen Zwillig auff kleine Stücklein zerschnitten.

## 40. Harte Weine gut und gelinde zu machen.

Man nimbt feinen Zucker / weissen Weinstein jedes 2. ℔. stöst / vermischt und reibet es wohl untereinander / lässet es darin durch ein rein Sieb lauffen / dann nimbt man ein schönes weisses Säcklein beschlägt es mit Leim / welcher mit Scheer-Wollen angemacht worden / dann thut man den Zucker und Weinstein darein / setzet es dann so lange in einen heissen Backofen / bis der Weinstein wie ein Weitzen-Meehl weiß wird / dann nimmt man ihn wieder / und reibet ihn klein / macht ein neues leinen oben weit und unten enges Säcklein / und hänget solches mitten in den Wein / so wird solcher natürlicher Weise als ein Magnet den andern in dem Most oder Wein enthaltenen Weinstein an sich ziehen / zumahln so man solchen eine Zeitlang hat ruhen lassen / dardurch wird man einen süssen / schön und lautern Wein hernach überkommen / und erhalten.

## 41. Auff nachfolgende Art / kan man auch einen Wein / der roth und ungefärbt ist / schön und lieblich machen.

Wann man Schwefel 4. ℔. Weyrauch ¼ ℔.

Campher 1. gr. Fenchel-Saamen / und Coriander eines jeden 1. Loth / Wermuth / und braun Hartz / jedes ein wenig nimbt / und miteinander in einem Fuderigen Faß Weines / mit 5. Maasen des Weins 6. Stunden lang in Fasse wohl brennen lässet. &c.

## 42. Guten Muscateller-Wein geschwind zu machen.

Etzliche nehmen Muscaten-Blumen / Muscaten-Nuß jedes 1. qu. stossen es klein / binden es dann in ein Beutelichen / und hängen solches in ein Glaß voll guten Spiritus Vini, und stellen solches 24. Stunden auf gelinde Wärme / wann man es nun gebrauchen will / so drucket man das Säcklein aus in ein Glas / oder anderes Trinck-Geschirr / worein der Wein gegossen werden solle / und schwencken es wohl umb / daß das Gefässe darmit allenthalben befeuchtet werde / dann geust man erst den Wein darein / so schmecket er gleich dem besten Muscateller Wein.

## 43. Den Wein ein gantz Jahr süsse zu behalten / er seye sauer oder süß.

Man solle nehmen den Wein von der Presse / ihn in ein groß Faß giessen / und denselben auf den Boden setzen lassen / darnach solle man ihn abzapffen / von dem Unflath auf den Boden / und den abgezapfften Wein solle man durch häßline Spähne giessen / in ein Faß oder 4. derselbige wird also gereiniget / daß er hernach keine Unsauberkeit mehr in sich hat / die dem Wein schaden möchte. Mit diesem Weine kan man hernach viel Weine süsse machen

chen / und mag man desselben Weins nach gutem Düncken in ein Faß giessen / so wird der Wein darvon sehr mild und wohlgeschmack / und dieses wäre am besten zu thun / daß Niemand zusiehet / damit nicht ein jeder solches inne werde und lerne. Es mus auch an kalten Orten geschehen. Mit solcher Weise erhält man den Wein in seiner rechten Stärcke und Krafft / auch so süß als einen Meth / das geschiehet durch Verziehung der Jähre / &c. Probatum est.

## 44. Wie man ein Faß zubereiten sölle / ehe man den Most oder Wein darein thut.

Nimb Schwefel / und lasse den zergehen / und wann er zergangen ist / so geuß denselben in rein Wasser / hernach thue ihn heraus / und lasse ihn noch einmahl zergehen / so wird er gereiniget von aller seiner Unreinigkeit; hernach nimbt man Florent. Veylwurtz / so auff das subtileste pulverisirt / und so viel subtil-pulverisirten weissen Weyrauch / vermische es wohl untereinander. Alsdann nimb häßliner Spähne anderthalb Spähne lang / und 2. Finger breit / zerlasse den Schwefel / zeuch die Spähne durch den zerlassnen Schwefel / und weiln sie von dem Schwefel noch warm seynd / so schütte von besagter Mixtur auff beyden Seiten darauff / und lasse es ertrocknen / verwahre es dann auff das beste. Wann du nun ein Faß darmit bereiten wilst / so kehre das Faß unter sich / und zünde einen Spahn an / wie man pfleget den Fässern Einschlag zugeben / ist das Faß groß / so kan man wohl drey

Spähne nehmen / und einen nach dem andern in dem Faß ausbrennen lassen. Hernach vermache das Faß wohl / daß kein Rauch heraus komme / richte es auff / und lasse es knastern / und solcher gestalten kanstu mit alle dem Gefäß / so du zur Wein-Leese nöthig / verfahren / und hernach wohl verspündet in die Wein-Leese schicken / und auch andere alte Weine darein ziehen / versicherende / daß alle Weine / so mit diesem Einschlag angemacht / nimmer wandelbar / sondern allezeit schön frisch und helle bleiben werden / sie bleiben immer zähe oder weich / man führe sie über Land / oder lasse sie liegen / also ist dieses eine herrliche und kostbahre Wissenschafft / und vielmahln probirt / just und gerecht erfunden worden.

45. **Wie man einen guten süssen Wein / bey der Presse machen / und zurichten solle / daß er Most bleibe bis zur Wein-Leese über das Jahr.**

Nimb ein zubereitetes Faß / so auff vorbesagte Art mit dem Wein-Einschlag zugerichtet worden / und vermache den Triechter untē herumb mit Töpffer-Thon / damit keine Lufft zum Spunde heraus kommen kan / oben in den Triechter lasse dir einen runden grossen Zapffen drehen / der recht in die Tille des Triechters passet / daß du darmit gleichfalls den Triechter zustopffen kanst / daß keine Lufft aus dem Fasse gehen könne / hernach nimb häßline Spähne / und thue sie in den Triechter / daß der Triechter gantz darmit bedecket / oder gleichsam gefüllet seye / der Triechter aber muß etwas gros / und von Holtze mit einer kupffernen Tille seyn / damit

fast

fast eine gantze Born-Kanne Most mit einmahl darein gehe / hernach geuß von dem klaren Preß-Moste allemahl eine Kanne voll in den Triechter / auff die håßilne Spåhne / thue den Zapffen aus dem Triechter ein wenig öffnen / daß der Most allmåhlich in das Faß hineinschleiche / und nicht zuviel Lufft aus dem Fasse gehe / und wann die eingegossene Kanne bald in das Faß gelauffen / muß die Tille wieder dichte mit dem gemachten Zapffen zugemacht / und in solcher Gestalt continuiret werden / bis das Faß voll / alsdann geschwinde den Triechter abgenommen / und das Faß dichte zugespündet. Man kan auch wohl damit man sicher gehet / (absonderlich wann man den Most mitführen muß / (den Spund mit Töpffer-Don dichte verschmieren / daß gar keine Lufft heraus kommen kan / und lasse dieses Faß also 14. Tage im Keller liegen / hernach nimb ein anders mit den Einschlag-Spåhnen frisch zugerichtetes Faß / und mache es darmit eben wieder / wie bey der Presse / und lasse es allemahln 4. Wochen liegen / alsdann zeuch ihn nochmahls / wie gemeldet / ab / in ein zugerichtetes Faß / in einem viertel Jahr mus man dergleichen wider thun. Solcher Gestalt hat man das gantze Jahr durch / bis wieder die Wein-Erndte angehet / Most gehabt / welcher so schöne hell und klar im Glase gestanden als der beste Wein. Ist ein Stuck / so sehr hoch zu æstimiren.

46. Auff eine andere Art süssen Wein zu machen/ so auch über ein Jahr beständig bleibet/ ob gleich der Wein dasselbe Jahr sauer würde.

Man nehme den Wein oder Most der Presse/ oder Kälter/ und giesse ihn in ein groß Faß/ und lasse denselben sich setzen/auff den Boden/ und hernach giesse man ihn durch Häßline Spähne/ in etliche Fasse/ dardurch wird er gereiniget/ daß keine Unsaubrigkeit in ihnen seye/ die dem Wein schaden könten/ mit dergleichen kan man viel andere harte Weine süsse und gut machen/ wann man/ nach eines jeden Gutduncken/etliche Maase von dem süssen Wein/ in den andern groben Wein giesset. Es mus aber solches an kühlen Stätten geschehen/ so wird der ander grobe Wein darvon milde/ und wohl geschmack/ und hält man solcher Gestalt den Wein mit aller Stärcke und Krafft süsse/ als einen Methe.

Etliche nehmen den Most so fort von der Kälter/ thun ihn in ein zubereitetes Faß/ verspünden es wohl/ und verpichen das Spund- und Zapffen-Loch/ hernach legen sie es in ein fliessendes Wasser/ daß das Wasser über das Faß gehet/ lassen es 14. Tage liegen/ alsdann nehmen sie es heraus/ und bringen es in einen darzu gehörigen kühlen Keller/ solcher Wein solte auch ein gantzes Jahr süsse bleiben/ welches ich meine Tage nicht probiret/ weiln ich dafür halte/ daß dieses ein ungesunder Wein seyn müsse/ will also hierzu keinem rathen/ daß aber voriger beschriebener Wein gut/ und gesund

ist/

ist / kan ich bezeugen / weiln er vielfältig versuchet / und gerecht ist erfunden worden.

### 47. Noch eine andere Art süssen Wein zu machen.

Nimb im Herbste (so balden der Wein gelesen / und auch so fort an selbigem Tage gekältert worden /) ein Wein-Faß / worinnen bereits Wein gewesen / welches besser ist als ein neues / brühe dasselbige vorhero wohl aus / und lasse es 2. oder 3. Tage voll Wasser liegen / und wann der frisch-gekälterte Wein solle darein gefüllet werden / so nimb vorhero ein gut Stuck Einschlag / und brenne es darein / und geuß schnell 3. oder 4. Kannen Most darein / und schwencke es wacker darin / und hernach wieder 3. oder 4. Kannen Most eingegossen / und wacker durch einander geschwancket; must also mit dem Umbschwancken continuiren / so lange du das Faß regen und bewegen kanst; hernach fülle das Faß recht voll / und thue das Spund darauff / in 8. Tagen auf das längste mus man denselben Wein oder Most ablassen / und wieder mit dem Einschlage und Umbschwancken / wie vorhin / verfahren / über 4. Wochen mus er abermahl solcher gestalten abgezogen / und handthieret werden / desgleichen hernachmahls in einem viertel Jahre / wieder also handthieren: Nachdeme hat es nichts auff sich / wann man ihn wider ablassen will / alleine das Einbrennen und Umschwancken mus niemahln darbey vergessen werden / so hat man alsdann einen guten beständigen süssen Wein.

Kühe-Milch umb den Spund herumb gethan/ als inwendig und geschmiert/ verhält den Wein/ daß er sich nicht überjähret.

## 48. Einen neuen Wein/einen schönen Einschlag zu machen/ daß er schmecke wie welscher Wein.

Nimb des besten Spiritus Vini, thue darein 4. Loth Galgant/ 2. Loth Nägelein/ 4. Loth Ingwer/ 4. Loth Zimmet-Rinden/ und 2. ℔. Pfersingkerne/ 1. Loth Kirschkernen von der schönen grossen Art/ die wohltragende genannt. Lasse diese Species 8. Tage lang in gelinder Digestione stehen/ auf das beste verlutirt. Wann du nun den Wein abziehest/ so thue von solchem Spiritu Vini, nach deinem Gutdüncken/ viel/ oder wenig darein/ nachdeme du den Wein kräfftig haben wilt.

Oder nimb 1. Loth Nägelein klein geschnitten/ desgleichen 2. Loth feinen Zimmet/ beyde wohl zerquetschet/ thue ein jedes in ein Säcklein à partè, und thue ein jedes in einen neuen verglasurten Topff/ geuß auff ein jedes Säcklein 4. Maas Wein/ und so es eine halbe Stunde gesotten/ so lasse es kalt werden/ geuß es in das Faß/ und hänge die Säcklein mit einem Schnürlein auch darein/ so hastu einen köstlichen Wein.

## 49. Ein sonderliches Kunst-Stück/ daß der Donner den Wein und Bier nicht verderbet/ oder darein schläget.

Nimb eiserne Bleche/ lege es auf die Fässer/ und streue Saltz und Kieselsteine darauf.

Der

Dergleichen thun auch die Häute vom Meer-Kalb/ und die Adlers-Federn.

## 50. Den Wein/ so der Donner getroffen und verderbt hat/ wieder gut zu machen.

Solches ist nun nicht leicht zu ändern/ es seye dann/ daß man den Wein in ein ander Gefäß giesse/ welches zuvor rein ausgefegt/ und ausgekratzet worden/ nachmals in dem Sud von folgenden Kräutern/ als da sind: Pfeffer-Kraut/ Thymian/ Lorbeer/ welsche Nuß-Blätter/ Fenchel-Saamen/ Wachholderbeer/ Scharlach eingeweicht/ und wohl einziehen oder eintrocknen lassen/ solches machet ihm wieder einen guten Geruch oder Geschmack.

## 51. Alten verdorbenen Wein wieder neu zu machen.

So du im Herbste kälterst/ so nimb den alten verdorbenen Wein/ ziehe ihn ab in eine grosse Kufen/ und wann du den Kuchen einmahlen verhauen hast/ so nimb den Drisch und thue ihn in den verdorbenen abgezogenen Wein/ daß er über dem Drisch zusammen giere/ lasse ihn drey Tage also stehen/ und rühre ihn alle Tage vielmahl durcheinander/ daß er sich wohl erwärme/ darnach presse ihn aus/ wie du dem neuen Wein thust/ und thue ihn wieder in das zugerichtete Faß/ und lasse ihn wohl vergieren/ darnach wann er vergohren und lauter ist worden/ so ziehe ihn ab/ und mache einen guten Ablaß daraus.

52. Seigeren Wein in acht Tagen hart/ frisch und gut zu machen.

So nimb zu einem halben Fuder ℔j. Alaun/ stosse den klein/ und räde den durch ein härin Sieb/ und das Weiße von 24. Eyern/ und klopffe es wohl/ nimb drey Hand voll Saltz darzu/ und seyhe es durch ein sauber Tuch/ und thue darnach das Eyerklar und Alaun durch einander in das Faß und rühre den Wein wohl durch einander/ mit einem löcherichten Scheid/ und fülle ihm acht Tage lang/ alle Tag mit einer halben frischen Maaß Wassers oben ein/ und nimb allwegen so viel Wein heraus/ so wird der Wein schön und hart.

53. Einen trüben oder Miß-farben Wein wieder zu recht zu bringen.

Nimb ℔j. Mandel-Kern/ und stosse sie wohl/ und so viel Weitzen-Mehl darzu/ darnach solt du desselben Weins einen Kopff voll nehmen/ und alle Wege durch einander mischen/ und in das Faß giessen/ und mit einem durchbohrten Scheid rühren/ und wohl bewegen/ und darnach den Wein ruhen lassen/ so wird er schön und wohlgeschmack.

54. Daß ein Wein nimmer breche/ oder andere Farbe an sich nehme.

So solle man ein leinen Tuch über den Spunden spreiten/ und einen Aschen von Reb-Aschen darauf schlagen/ zween oder drey Finger dick/ daß der Wein nicht ausriechen möge/ und auf den Aschen solle man einen grünen Wasen/ der aus der Erden geschnitten seye/ legen/ und mit einer Spatel

tel drey oder vier Löcher durch den Aschen oder Wasen / biß auf das Tuch bohren / daß er eine Leuterung habe / der Wein verwandelt sich nicht mehr.

Oder lasse den Waasen ungestochen und hart zugeschlagen / bohre ein Zäpflein auf das Faß / wann du den Wein wilst lassen / so klopffs heraus / und darnach schlage es wieder zu.

### 55. Wie einem Wein fürzukommen / daß er nimmer abfalle oder breche / als lang er währet.

So solle man dieweilen es Most ist / Wachholder-Wurtzeln darein legen / oder in einem Säcklein Trauben-Blüh / Korn-Blüh / oder Hopfen-Blüh in den Wein hängen / so bleibt er allwegen schön / dann diese Stucke bewahren den Wein.

### 56. Daß der Most gut und starck werde.

Wein gesotten und in den Most gethan / in ein jedes Fuder 2. oder 3. Seidlein / macht den Most starck und gut / so du aber keinen Wein hast / nimb Most ist eben so viel.

### 57. Guten Rheinischen Wein oder Most zu machen / daß er recht und auch süsse bleibe / und nicht seiger werde.

Wann der Wein oder Most den Unflat aufwürfft / so nimb guten Spiritum Vini, der wohl rectificirt seye / geuß zwey oder drey halbe Seidlein darein / so wird er darnach gut / wann er seine Zeit gehabt hat / und magst ihn behalten so lang du wilst.

### 58. Wann der Most will übergehen.

Thue Kreen-Saamen darein / so verkehret er

er sich/ und wird wohlriechend/ süsse/ stärckt den Magen und das Haupt.

59. Wann die Möste nicht gieren sollen/ damit sie süß bleiben.

Nimb 4. oder 5. Aepffel/ die da süsse sind/ schneide die entzwey/ und werffe sie in das Faß/ und so die Aepffel ihre Kräffte verlieren/ so thue derselben wieder so viel hinein/ solang biß der Most vergohren hat/ alsdann nimb sie wieder heraus/ so wird er edel und gut.

60. Wein zu erhalten/ daß er nicht breche/ so lang man ihn halten will.

Man lässet ihme machen ein Triechterlein von Wachholder-Holtz/ thut solches in den Most/ lässet ihn dardurch gieren/ so wird der Wein wehrhafftig und süsse.

61. Daß sich der Wein nicht erregt.

Nimb der bittern Mandel und Bertram/ thue es in ein kalt Wasser/ schäle hernach die Haut herab/ schneide das andere klein/ und lege es in den Wein.

62. Dicken Wein dünne zu machen.

Nimb Senfft und stosse den klein mit Wein/ in einer Senfft-Mühle/ und geuß den in das Faß/ in den dicken Wein/ rühre ihn unter einander/ mit einem häßlinen Stecken von Grund auf/ eine gute Weile/ lasse ihn drey Tage liegen so wird er gut.

63. Wann der Wein abzulassen.

Die schwachen Weine kan man im Winter/

Die starcken aber im Frühling und Sommer ablassen / ob auch die schwachen Weine auf besser Trussen gelassen werden / so überkommen sie mehr Krafft darvon.

## 64. Rothen Wein süsse zu machen im Herbst auf den Tage der Kälterung.

Bereite ein Faß / zu einen halben Fuder / brenne einen Span darein / wie obgedacht / 4. Finger breit eines Fingers lang / bewahre den Triechter / daß der Rauch nicht heraus gehe / fülle das Faß / hänge ein Säcklein darein / mit den fünff Stucken / wie hernach gezeichnet / stopffe das Faß zu fünff Tage / an dem sechsten Tage briche es auf / so wird der Wein dick. Wilt du aber den Wein dünne haben / so lasse ihn 24. Tage zugeschlagen / so wird er dünn und süß / als der weisse Wein / und wird nicht seiger / sondern hart und beständig.

## 65. Wann ein Wein nach dem Faß schmäcket.

So nehme man nur ein heiß Gersten-Brod / wie es aus dem Ofen kommet / breche solches in zwey Theil / und lege den einen Theil auf das Spund-Loch des Fasses / den andern Theil aber wieder in den Ofen / biß daß das kalt werde auf dem Fasse / und darnach das andere Theil auch wieder darauf / das thue einmahlen oder vier / hilfft sehr wohl.

Etliche thun Spän oder Wachholderholtz und Isopkraut in den Wein / der also schmecket / und ein Holtz / da Hartz an ist / nimbt auch die böse Geschmäcke.

## 66. Einem Wein die Farbe wieder zu bringen.

Nimb zu einem Fuder Weins einen Becher voll Kühe-Milch/ und so viel Waitzenkörner/ stosse die/ biß die äussersten Schelffen darvon kommen/ wasche es darnach in einem reinen Wasser / und thue sie also gantz unter die Milch / und darnach in das Faß/ bewege den Wein wohl mit einem gespaltenen Holtz / fülle und spünde ihn hernach zu / nach 14. Tagen ist der Wein schön und kräfftig. Die Milch gibt ihme die Farbe/ der Weitzen den Geschmack.

Oder schlage 23. Eyer-klar aus/ und nimb gegeleuterten Sand und Grieß / Semmel Mehl und des Weins einen guten Becher voll / vermische es unter einander / und geuß auf 3 malen in das Faß/ jedesmaln so viel und rühre den Wein mit einem durch-löcherten Holtz wohl unter einander.

Etliche zünden Epheu an / und löschen es in demselben Wein ab / oder werffen Espen-Rinden in den Wein / das wiederbringt den gebrochenen Wein.

## 67. Daß ein Wein nicht breche / noch an der Farbe verwandelt werde / so lange er währet.

Nimb einen gebrannten Leim / mache ihn im Wein an / und verklaibe den Spund darmit / thue zuvor einen Reben Aschen durch ein Sieblein ausgerädet / in Wein/ oder 4. Finger dick auf den Spund / daß der Wein nicht ausriechen kan/ thue als-

alsdann darauf einen grünen Wasen / mache dasselbig so offt du Wein gelassen hast/ mit einem Zäpflein auf das gehebeste wieder zu.

### 68. Seigern Wein wieder zu Kräfften zu bringen.

Nimb einen Becher voll gestossenen Weinstein/ und so viel Reb-Aschen / thue darunter soviel Weins aus dem Faß / vermische es wohl durch einander/ und geuß in das Faß/ und thue das dreymal nach einander / benetze den Wein jedesmahlen wohl mit einer Kluppen / samm e darnach den Schaum auf / und thue ihn wieder in das Faß/ fülle das Faß nicht gar voll / wann du es bewegest / es laufft sonst viel aus.

Oder hänge eine Hand voll Nessel samt den Wurtzeln gereinigt in das Faß/ und ob sie Saamen hätten / zeit g oder nicht/ thue ihn darvon.

### 69. Ein anders/ seigern Wein wieder zu recht bringen.

Nimb einen Becher voll des abgefallenen Weins / und eines vierdten Theils so viel Saltz / siede es in einem neuen Hafen wohl/ und verschaume es/ geuß also heiß in das Faß / bewege es wie oben stehet / biß er wird / als wollte er gähren/ darnach Bley oder Stahlbleiche darein / so wird der Wein frisch.

### 70. So der Wein essigeint oder anzickt.

Hänge in ein Fuder Weins einen Becher voll lange Tannzapffen / oder so viel Waitzen gereinigt von Bälgen/und ein Pfund neues Wachs/ so wird er für dem Anzicken erhalten.

71. Daß der Wein nicht schwächer wird.

Nimb zwey Stuck Weyrauch / und legs in den Wein der abnimt / so wir er nicht schwächer.

72. Guten Spahn-Wein zu machen.

So nimb Buchen- oder Hagenputzen-Späne einen Sack voll oder zween / darnach ein Faß ist / und thue sie einen Kessel / siede sie / darnach schütte sie in einen Zuber / wasche sie sauber / lasse sie wieder dürr werden / thue sie in das Faß / und was du für rohnfarben Wein hast / magst du darein schütten / wird in 14 Tagen schön / und wann du darvon gezapffet hast ein viertel Jahr / magst du die Spähne daraus thun / dieselben waschen / und wieder trocken werden lassen / so sind sie dann wieder gut / wie vor.

73. Daß der neue Wein gut und starck ist.

Nimb Weinstock-Wurtzel oder Weinblühe gedörrt / und lege es in Wein / machet den Wein gut und starck.

74. Wilt du einen neuen Wein machen daß er schmecke wie ein welscher Wein.

Nimb 1. Loth Negelein klein gestossen / binde es in ein Säcklein / nimb einen neuen Hafen / thue das Säcklein darein / geuß des Weins 4. Maaß darein / laß eine halbe Stunde sieden / lasse wieder kalt werden / geuß ins Faß / und hencke die Negelein darein / so hast du guten Wein.

75. Guten Wein zu erkennen und zu kauffen.

So der Wein von ersten scharff ist / und schaumet nicht / und springet / wann man ihn einschencket /

cket / so ist er ohne Mangel / und wann der Wein mitten im Faß angestochen / ist er der beste / unten angestochen ist schlechter.

76. Guten Wein zu behalten.

So sollst du das Faß erstlichen oben / und so du eine Weile darvon getruncken hast / gar unten anstechen.

77. Wann sich der Wein gerne verkehret.

Wann man um Weyhnachten mit Wein umgehet / so verkehret er sich gerne / darum solle man ihn dieselbige Zeit ruhen lassen.

78. Tauben Wein lauter zu machen.

Nimb das Weisse von Eyern zerschlag es wohl / geuß in Wein / so wird er klar.

79. Linden Wein frisch zu machen.

Nimb Rinden von fichten Holtz / daran viel Pechs ist / zerbrich es klein / thue es in den Wein / und nimb Birckenholtz / schneide Spåne darvon / und thue sie auch darein / rühre den Wein wohl mit einem Holtz / und lasse ihn ruhen biß an den sechsten Tage / so wird er frisch.

80. So der Wein nach dem Faß / oder nach was anders schmecket.

Nimb eine Hand voll Salbey / in ein schönes leinen Säcklein / und hänge es in das Faß / so verliert der Wein den Abgeschmack in einem Tag / darnach thue es wieder heraus.

81. So der Wein aufgestanden und brausset / wie ihme zu helffen.

Nimb ein Schieß-Pulver den 4ten Theil eines

nes Schusses / thue es in ein Wein-Faß / so wird er schön / gut und lauter / oder so er auffstehet und brausset / nimb Bley oder Zinn bey einem Pfund / laß zergehen / geuß in das Faß also heiß / so setzet sich der Wein / und wird stille.

## 82. Daß ein Wein nicht kahnicht werde.

Nimb klein-gestossenen Borras / und den in Wein geworffen / oder drey Hand voll Saltz in einer Pfannen wohl gebrannt / in Wein gethan / und zugespündet / und über 8. Tage abgelassen.

## 83. Wann der Wein schwehr ist / stinckt und sauer worden.

Schlage ihn mit einem durchlöcherten Stecken und spünde darnach das Faß zu / wende es hin und her / alsdann thue darein gebrannten Leim / und schlage den Wein wieder wie zuvor / so wird er in dreyen Tagen gut.

Wann der neue Wein trüb ist / und doch frisch und gut / und nicht seiger noch gebrochen / so thue darein Geiß-Milch / und misch durch einander / so wird der Wein lauter und frisch.

## 84. Daß der Wein bey Farb und Geschmack unverwandelt bleibe / wann man ihn anangezapfft hat.

Nimb Weyd-Aschen einen Theil / und thue ihn in ein Säcklein / und hänge es in das Faß / wann du den Wein wilst auffthun / so bleibet die Farbe und Geschmack / und verwandelt sich nicht / wie lange man darvon trinckt.

### 85. Wein sehr zähe zu machen/ daß er frisch werde.

Nimb 3. oder 4. sauere Aepffel/ zerschneide sie/ und werffe sie in den Wein / und wann ihme der Geschmack vergehet/ so thue sie wieder heraus/ und wieder so viel frische hinein/ das thue so lang/ biß er wohl gejohren / so wird er frisch und gut.

### 86. So der Wein keine Farbe hätte/ und wäre wie Wasser.

So solle man nehmen ein wenig Saffran und in den Wein hängen/ biß an den dritten Tage / so gewinnet er eine gute Farbe.

### 87. So der Wein aufstehet.

Nimb 1. Pfund Bley zu einem Eymer / laß wohl zergehen / geuß das in den Wein also heiß/ so setzet er sich/ und wird also stille.

### 88. So ein Wein einen üblen Geschmacke hat.

Nimb eine Hand voll Salbey / und eben so viel Hopffen / zerspalt eine grosse Galgant-Wurtzel mitten entzwey/ thue es in ein leinen Säcklein/ und hänge es 3. oder 4. Tage in das Faß/ so höret der Geschmack auf.

### 89. Gute Wein-Einschläge zu machen.

Man reiniget vorhero den Schwefel/ von aller Unsauberkeit / wie schon angezeiget / dann thut man den Schwefel / wann derselbe vorhero klein gestossen / in einen neuen glasurten Topffe/ giesset rein Brunnen-Wasser darauf / und lässet ihn etliche Stunden darinn liegen / darnach siebet man

den Schwefel durch ein klein Sieblein/ und lässet ihn recht trocken werden/ hernacher in einen Tiegel gethan/ und zergehen lassen/ daß er lauter wird/ alsdann das zubereitete leinen Tuch durch den Schwefel gezogen/ und folgende Species, weilen es noch warm ist darauf gestreuet; will man/ so kan man den Schwefel vorhero nochmahlen in Wasser giessen und alsdann wann er trocken ist/ wieder zerstossen und zergehen lassen/ solchergestalten wird der Schwefel keine Scharffheit und Unsauberkeit mehr bey sich behalten/ sondern gantz reine seyn/ wiewohlen es auch schon genug wäre/ wann der Schwefel nur einmahlen in das Wasser gegossen wird.

## Einschlag so recht gut ist.

Zu einem Pfund Schwefel nim 1. Loth langen Schwefel ein halb Loth Campher/ ein halb Loth feine Zimmet/ 1. Loth Muscatennuß/ 1. Loth Muscatenblüh 1. Loth gestossene Veyl-Wurtz/ 1 Loth Galgant/ 1. Loth Aniß/ 1. Loth Jngber/ 1. Loth Lythargyrii/ 1½. Loth Entzian/ 1½. Loth Pariß-Körner/ 1½. Loth Alaun/ 1½. Loth Zitwer/ 1½. Loth Weyrauch/ 2. Loth Wißmuth/ 3. Loth Paradyß Holtz.

## Ein anderer guter Einschlag.

℞. 2. ℔. Schweffel/ ein Viertel Entian/ 1. Loth Campher/ 1. Loth Pariß-Körner/ 1. Loth langen Pfeffer/ 1. Loth Zimmet-Rinden/ 1. Loth Weinstein/ 1. Loth Galgant/ 2. Loth Aniß/ 2. Loth Bertram/ 2. Loth Coriander/ 2. Loth Salmiac/ 1. Loth Jngber/ 1. Loth Zitwer/ 1. Loth Negelein

lein / $1\frac{1}{2}$. Loth Muscatenblüh / 2. Loth Florent. Veyl-Wurtz / 1. Loth Mastix / 4. Loth Wißmuth / 2. Loth Weyrauch / 1. Loth Thymian / 1. Loth Myrrhen / $\frac{1}{2}$. Loth Calmus / 1. Loth Negelein-Blumen / Korn-Blumen / gelben Veyl / und Rößlein jedes ein wenig / dieses alles klein gestossen / darzu genommen Hopffen / Holderblüh / Natter- und Nessel-Wurtzel klein gehacket und getreuget / hernach unter die andere Species gemenget / und alsdann auf das leinen Tuch / weilen der Schwefel noch warm ist gestreuet.

### Ein geringer doch guter Einschlag.

Zu 6. Lothen Schwefel nimbt man 1. Loth Negelein-Blumen / 1. Loth Zitwer / 1. Loth Veyl-Wurtz / 1. Loth Mastix / 1. Loth Storax Calam. 1. Loth Cardomömlein / 6. Loth Nessel-Wurtzel / diese Species pulverisirt / und darmit gethan wie vorhero gemeldet.

## Von allerhand Bier-Künsten.

### 90. Wie man das Bier von Anfang wohl in Acht nehmen solle.

Wann man das Bier hat recht abgehren lassen / und daß es vorhero wohl aufgestossen hat / so füllet man es mit reinen frischen Brunnen-Wasser wieder auf / und nimbt den Spund und spündet es wieder dichte zu / so es lange liegen solle / so muß man zu Zeiten in 8. Tagen darnach sehen / den Spund und das Spund-Loch fein rein halten / mit Brunnen-Wasser wieder auffüllen / und wieder-

dichte zuschlagen / solchergestalten kan man das Bier über ein halb Jahr in guten Kräfften und fürtrefflicher Stärcke erhalten / etliche schlagen das Bier so fort / eher es recht gewürcket und aufgestossen hat / zu / solchergestalten wird das Bier keinen guten Geschmack bekommen / wann es nicht zuvor ausgearbeitet / und aufgestossen hat / welches keinem zu rathen ist.

Dieses aber ist von Gersten- und nicht von Weitzen-Bier zu verstehē / man kan zwar das Weitzen-Bier auch wohl so zuschlagen allein es muß öffter und fleissiger darnach gesehen und aufgefüllet werden / dann das Weitzen-Bier will immer voll gehalten seyn / sonsten bekommt es bald einen üblen Geschmack / und tauret auch nicht so lange / jedoch durch fleissige Wartung kan man es auch zimlich lang erhalten / wie folgen wird.

### 91. Wie man das Bier erhalten solle / wann es angezapffet wird.

Wann man das Bier anstechen will / daß es lange lauffe / und nicht abschmeckend werde / so nehme man nur Galgant-Wurtzel etliche Stücke / klebet sie auf / jedoch daß es an einander hangen bleibe / und an einem Zwirn-Faden angebunden / der Faden aber muß so lange seyn / als das Faß hoch / damit wann das Bier sincket / die Wurtzel immer im Bier bleibe / darneben auch von der rothen Benedicten Wurtzel etliche Stücke / hernach schlage das Faß wieder dichte zu / und mache ein Loch mit einem Zwickbohrer in den Spund / und ein Zäpfflein darein / darmit / wann man Zapffen will

will/ man den Zapffen im Spunde ausziehen kan/ sonsten lauffet es nicht/hernach aber muß man das Zäpfl:in sofort wieder zumachen / damit die Lufft dem Bier nicht schade / es wird biß auf den letzten Tropffen gut verbleiben.

## 92. Daß das Bier süß und gut bleibe / wann man es im Sommer anstechen will / biß auf den letzten Trunck.

Nimb 4. Hand voll Hopffen in einem 2. Tonnen oder 4. Eymer Faß / darzu nimb ein frisch Ey/ das denselbigen Tage geleget/stiche es voller Löcher/ mit einer Nadel und thue dieses alles in ein Faß Bier/spünde das Faß wohl zu und setze es auf den Boden in die Höhe/zapffe es unten an der Seiten an/ und mache in dem obersten Boden ein Zwickloch / damit es im Zapffen Lufft habe / und thue das Zäpfflein allezeit oben wieder in das Loch / wann du gezapfft hast / wie vorhero gedacht worden / so bleibet das Bier gut / wie lange man darvon zapffet.

## 93. Das Bier lieblich zu trincken machen.

Man hencke darein ein halb ℔. rothe Benedicten-Wurtzel / mit wilder Salbey und einem Theil von der Galgant-Wurtzel / bekombt einen schönen sonderlichen lieblichen Geschmack / und ist ein gesundes Bier / ist es aber Weitzen-Bier so thut man Galgant / Zimmet - Rinden nach Gutdüncken darein / ist sehr angenehm zu trincken.

## 94. Bier schön lieblich und klar zu machen.

Man nehme Saltz und Bier Hefen von demselben Bier / und rühre es wohl durch einander / hernach nimb Bier aus den Fässern / thue es zusammen / und rühre es auch wohl durch einander / thue es alsdann in das Bier / und lasse es vergähren / und fülle das Faß voll / (dann es im eingiessen etwas leer bleiben muß / daß man es umrühren kan) so wird es schön lieblich und klar werden.

## 95. Daß das Bier nicht sauer werde.

Hencke Tausendguldenkraut und Bertram darein (in das Gersten-Bier das rothe Tausendguldenkraut / in Weitzen aber das weisse) diese 2. Kräuter verhüten allen Unflat / man kan auch etwas Lorbeern in das Gersten Bier thun / giebet ihm einen köstlichen Geschmack.

## 96. Bier frisch zu machen.

Man nehme Buchen-Holtz-Aschen so viel Tonnen Bier / so offt zwey Hände voll Aschen und netze sie mit ein wenig Bier unter einander / hernach giest man dieses in das Faß mit dem Bier / und rühret es wohl durch einander / damit es gähre / so wird das Bier gut und frisch.

## 97. Daß sich das Bier nicht verkehre.

Man nehme Linden-Blätter / Beyfuß eines so viel als des andern / und halb so viel Wermuth / und hencke es in das Bier / auch lege man etzliche

che schöne Kiselsteine aus einem fliessenden Wasser darein / das Bier bleibet gut.

Wann man will Weitzen-Bier gut und beständig auch wohlgeschmack erhalten / so nehme man ein Faß / worinnen Wein und frisch ausgeschencket gewesen / und ziehe oder giesse das Weizen-Bier in solches Faß / thue die bey obigen benahmsten Stucken darinnen / und lasse es etliche Tage liegen / es wird ein köstlicher Trunck Weizen-Bier werden.

## 98. Wann ein Bier sauerentzig oder sauer worden.

Man schneide Spähne von Kien und werffe sie in das Bier / weilen es noch gantz warm ist / benimbt ihme das Saurenzen.

Wan man das Bier / verstehe das Gersten-Bier / in dem Brauen will starck und wohlriechend haben / so nehme man ein stück Hartz und werffe es in den Hopffen / wann man denselben kochet / damit er zugleich mit dem Hopffen sieden kan / so wird das Bier sehr gut.

## 99. Wann das Bier will sauer werden.

Man nehme Aschen vom Beyfuß / zu einer Tonnen eine Hand voll. Item so viel Buchene Aschen / und giesse Bier darunter / und wohl durch einander gemischet / biß daß es werde wie ein Mues / hernacher giesse man in 4. Tonnen Bier ohngefehr 2. Maaß von dem gemischten / und rühre es mit einem Besen wohl untereinander / und lasse es liegen.

100. Wann

## 100. Wann das Bier nach dem Fasse schmecket.

Man nehme einen grünen von lindenem Baste gemachten Stricke / oder ein Ende darvon / und hencke ihn in das Faß / so einen üblen Geschmack hat / der Geschmack ziehet sich aller in den Strick.

## 101. Sauer Bier wieder gut und wohlgeschmack zu machen.

Man nehme auf eine Tonne Bier 2. ℔. Kreiden / und vier Händ voll Saltze / stosse es unter einander / und lasse es in einer Pfannen wohl heiß werden / giesse hernach 2. Quart klar und schön Brunnen-Wasser darunter / und rühre es wohl unter einander / hernach giesse man es in sauer Bier / und rühre es mit einem durchlöcherten Stecken (wormit man den Wein zu peizen pfleget) wohl durch einander / so wird es wieder süsse.

## 102. Gut Wermuth-Bier zu machen.

Man nehme guten starcken Wermuth / und lege ihn in ein kühl Fasse / und wann man die Würtze auskühlen will / so giesse man sie über den Wermuth / und decke es mit einem dichten Tuche wohl zu / und wann es Zeit ist / so giebet man ihme die Hefen / und lässet den Wermuth darinnen liegen / daß es darmit vergähre / darnach fülle es in das Faß / und lege darzu weise Häßline Spähne / und lasse es wohl darüber vergähren / und fülle es wohl zu / so viel man des

Tages

Tages darvon trincket / kan man des Abends wieder voll machen / so hat man lange Zeit Wermuth-Bier / solcher Gestalten kan man auch Hirschzungen-Bier / und andere Kräuter-Bier bräuen.

## 103. Gut Wermuth-Bier auf andere Art zu überkommen.

Etliche streiffen das Kraut und die Knospen von den Stengeln ab / binden es in ein sauber Tüchlein / und hängen es zum Spunde hinein in das Bier / und schlagen oben das Fäßlein / oder die Tonnen mit einem Spunde fein gehebe und dichte zu / daß kein Brodem heraus kommen kan. Etliche lassen auch das Bier mit dem Wermuth gähren / und trincken es also; dieses Bier pflegt man auch im Sommer zu trincken / bißweilen Frühe / weilen man noch nüchtern / als eine sonderliche Artzney / dann es stärcket den Magen / macht Lust zum Essen / treibet die Bilem oder Galle durch den Urin ab / vertreibet und tödtet die Wärme mit seiner Bitterkeit / hindert die Fäule / fördert die Menses. Ist auch ein guter Tranck den Febricitanten und Wassersüchtigen. Item denen / die nicht wohl schlaffen können / und die da sehr dürstet / dann es löschet den Durst / und machet schlaffen / es ist auch gut wider die Trunckenheit / Gelbsucht / Hauptwehe / stärcket das Gesichte / und hat viel andere Effecten mehr.

## 104. Roßmarin-Bier zu machen.

Dieses Bier übertrifft alle andere gewürtzte Bier / an Farbe / Geschmack und Krafft / und

ist der Natur des Weines von diesem Kraut zum nechsten / es hat eine Farbe wie ein Gold / einen Geschmack oder Geruch wie die Roßmarin / aber gleichwohl nicht wie eine Artzney. Wann man es in ein Glaß geust / so steigen von unten auf etliche kleine Bläslein wie in einem Wein. Diß Bier stärcket wunderlich und gewichtig das Gehirn und Hertze / erquicket die Geister des Hertzens / vermehret die natürliche Hitze / bringet den Appetit wieder. Ist ein bequem / nutzlich und gut Geträncke für die Melancholicos, und denen es vorm Hertzen lieget / durchdringet alle Glieder / und befreyet einen vor allen Verstopffungen / ist den Weibern sehr gut / und sonderlichen / wann ihre Monat zu lang ausbleiben.

## 107. Wachholder-Bier zu machen.

Man kan der Wachholderbeer Krafft in mancherley wege in das Bier bringen / etliche nehmen gedörrte Wachholderbeer zerstossend in ein Stücklein / wann man dem Bier Hefen gibt / in Bottich gehänget. Oder wann der Büttner im Pichen zum andermal ein Faß ausbrennet / so werffen sie etwan in ein Faß eine Hand voll derselben. Item Wachholderbeer zerstossen / in ein Tüchlein gebunden / und in das Faß gehänget / wann das Bier vergohren hat.

Solch Bier dienet wider die Kranckheit der Nieren und Blasen / und treibet gewaltig die Menses.

## Vom Essig-Machen.

### 106. Einen guten Essig zu machen.

Wann es im Sommer ist / so nimb / ein eychenes Fäßlein / ungefehrlich wie eine halbe Tonne / und thue darein auf ein Viertel guten Essig / und spünde das Fäßlein zu / lege es an einen Ort im Hause / da man viel hin und wieder gehet / daß man es mit den Füssen offt / viel und weydlich hin und wieder wältze / solches solle geschehen ungefehrlich 7. Wochen / darnach spünde es auf ein Läger / da es trocken liegt / und was du hernach darvon füllen willst / es seye Wein oder Bier / das siede zuvor / und verschaume es wohl / geuß alsdann darein / als viel du prüfest / daß der Essig noch sauer genug seye / daß er mag arbeiten in der Materia / die man darein gegossen hat / so bleibet er gut / dann wann man zu viel darein geust / so verdirbt er.

Auch solle man unten im Fasse / darinnen der Essig ist ein Zapffenloch bohren / daraus man lassen kan / und oben ohngefehrlich einer zwerche Hand hoch vom Boden auch eines / darmit man ihme Lufft lasse / wann man daraus lassen will / dann der Spund solle auf das allergehebeste zugemachet seyn / daß kein Lufft zum Essig kommen kan / dieweilen er sich offt vom Lufft verkehret.

Auch magst du in das Faß thun Sauertaig / gemengt mit gestossenem Pfeffer / so groß als eine Faust / und darunter einen Löffel voll Hönig / so wird der Essig bald sauer.

Weiter ist zu wissen/ wann man nicht Wein oder Bier hat/ darmit man den Essig füllet/ so mag man ein wenig Regen-Wasser/ nicht gesotten/ aber doch gewärmet/ darein füllen/ das machet auch Essig.

107. Eine andere Kunst wie man guten Essig machen solle.

Presse unzeitige Weinbeer aus und seyhe sie schön/ und siede andern Essig darunter/ und so er drey Tage gestanden ist/ so seyhe ihn von dem Lager oder Hefen ab/ das thue offt/ so hast du einen guten Essig.

108. Eine andere Kunst guten Essig zu machen.

Nimb ein gar trocken Faß/ und lasse es wohl binden/ thue darnach ein halb Maaß gut gebrannten Wein darein/ und schlage das Faß zu/ wälgere es hin und her/ biß der gebrannte Wein hinein gehet/ und wann es ohngefährlich einen Tag oder zween an der Sonnen gelegen ist/ so schütte alsdann eine Maaß Essig darein/ und so derselbe auch einen Tag oder zween darinnen gewesen ist/ alsdann nimb den ankommenden Essig/ siede ihn in einem Messingen Geschirr/ verschaume ihn sauber/ und thue ihn also warm in das Faß/ und zu einem sechs-Eymerigen Fäßlein ein Vierling Bertram/ zerschlage die Wurtzel/ binde es an eine Schnur/ und lasse es auf den halben Theil in das Faß/ und bohre oben in das Faß ein Lufftlöchlein/ das offen seye/ und spünde das Faß sonst gehebe zu.

109. Auf eine andere Art/ guten Essig zu machen.

Backe sauern Sauerteig in einem Backofen/ und lege es in einen warmen Wein / und verma-che den Spund/ so hastu guten Essig.

110. Essig starck zu machen.

Lege oder hänge sauren Sauerteig in einen bö-sen oder schwachen Essig / so wird er starck / setze ihn an ein warm Ort.

111. Guten Bier-Essig zu machen.

Nimb Bier und seuds/ und wann es kalt wird/ so lege Sauerteig darein/und getöste oder gebrann-te Erbsen / so wird balden guter Essig / und wirf-fe in die Butte/ so es gieret / eine halbe Handvoll Weitzen-Körner/und Rinden von Bircken-Holtz/ gebähet Brod und ein wenig Myrrhen / so erlang-stu guten Bier-Essig.

NB. Nimb 4. Maas Wassers / und 1. qu. Hö-nig / und 1. Maas Weins/ siede es wohl/ und thue es in ein Fäßlein / fülle den Essig darauff/ so wird er bald sauer:

Oder nimb welsche Nuß-Baumwurtzel/ und thue die in Wein/ so wird sehr guter Essig da-raus.

Siede Wein in einem kupffernen oder messin-gen Geschirr / und schaume den Wein/ so hastu in zweyen Tagen guten Wein.

# Vom Brandwein-Brennen.

## 112. Wie man von Korn und Maltz/Brandwein brennen kan.

Erstlichen muß man einen Kessel ohngefehr von fünff Eymer Wasser heiß machen / doch daß es nicht siedet / hernach nehme man ein halben Scheffel Maltz / und thue es in einen grossen Kübel/und giesse heiß Wasser darauff / und rühre es umb / wie man sonst zum Brauen das Maltz pfleget zu rühren.

Nachmahls nehme man das Schrott von Weitzen / auch einen halben Scheffel / rühre es auch wie das Maltz/daß es nicht klümpfrig bleibe/ doch daß man das heisse Wasser auf zwey Eymer ohngefehr im Kessel wohl sieden lasse / und alsdann zum andernmal wohl eingegossen / und also das Faß fest zugedeckt / und lasse es drey Stunden sieden.

Nachmals muß man es anstellen mit Hefen / ehe man aber solches thut / muß es zuvor abgekühlet werden / mit einem Zuber Wasser oder mehr/ biß es wird / daß es zustellen seye oder diene / als wann man sonsten Bier stellet / wann das geschehen / muß man es wieder rühren / und was klotzig/ oder zusammen gefahren / mit der Hand entzwey drucken / darnach mit frischen Hefen gestellet / wie man das Bier pfleget zu stellen / und lasse es also zugedeckt einen Tag zween oder drey stehen / alsdann ist zu mercken / wann man dasjenige/ so ingebracht will wegbrennen/ muß dasselbige wiederum durch einander gerühret werden / damit es nicht zu dicke

dicke bleibe: und darnach das Glas oder Blase bis auff eine halbe Spanne vollgefüllet. Und wann das Feuer unter die Blase gemachet/und das in der Blase eingefüllet beginnet heiß zu werden/ muß es mit einer Schüppen immer aufgerühret werden/ und sonderlich auff dem Boden/ daß es nicht anbrenne/bis so lange/daß man es will schmieren.

Die Probe aber/wann es Zeit ist/den Huth aufzusetzen/ ist diese/ daß man unten an der Schuppe/ damit man umbgerühret/ fühle/ob es heiß/ und wann es so heiß/ daß man die Hand daran nicht erleiden kan/ ist es Zeit/ mit dem Helm aufzusetzen/ und zuzuschmieren; wann nun solches geschehen/ und der Helm beginnet heiß zu werden/ so muß man den Ofen voll Holtz stecken/ und mit Maurstein oder Leimen zuzuschmieren/ wohl gefasset seyn/damit es nicht dick lauffe/ und weiln der Ofen zwey Rauchlöcher hat/ und es zu dicke lauffen wolte/ müste man die Rauchlöcher mit Steinen zulegen/ und Aschen darumb herstreuen. So es aber will zu mählig lauffen/ muß man durch die Rauchlöcher etwas Lufft machen/ biß es beginnet zu lauffen wie ein Stroh-Halm/ das laufft also vor sich ohngefehr in die 6. Stunden. Doch ist die Achtung darauf zu haben/ daß das Geschirr/ darinnen es lauffet/ auch zu rechter Zeit ausgeleeret werde/ damit der stärckeste Geruch nicht in der Lufft sich verbrenne.

113. Brandwein von Hefen zu brennen.

Nimb Hefen/ geuß sie in das darzu gemachte

Gefäß / so man eine Blasen pflegt zu nennen / mache ein brennend Feuer mit Holtz darunter / nimb ein Holtz in die Hand / so länger ist als das Gefäß / vornen etwas breiter als hinten / darmit rühre die Hefen wohlherumb / daß sie nicht anbrennen / bis du siehest / das die Hefen in der Blase steiget / und überlauffen will / so ziehe eylends das Feuer unter der Blasen herfür / und lege es vor das Loch / da du unterschürest / lösche es aus / daß es kein helle Feuer mehr giebet: Alsdann setze den darzu gehörigen Hut auf die Blase / oder Kolben / doch also / daß die Röhre des Hutes in die andere Röhre geheb gethan werde / die durch das Faß / darinnen Wasser ist / gehet / verkleibe beyde mit einem Hadern / so in die Hefen zuvor eingefeuchtet ist / setze ein Gefässe vorne an die lange Röhre des Glases / oder man macht es auch von Kupffer-Röhren / darnach lasse es immer mählich gehen und tropffen / biß du die gute spiritualische Materien alle darvon gezogen hast / welches man dann mercken kan / wann man ein wenig des ausgetropfften Brandweins / in eine Schüssel geust / ins Feuer schüttet / wann es zischet und nicht mehr ein blau Brand wenig Feuer über sich führet / so hebe den Hut wider ab / geuß dasjenige / so heraus getreuffelt / in ein Fäßlein / verwahre das Spund-Loch wohl / daß der Geruch ihme nicht entgehe / thue die Hefen so nunmehr gleichsam trocken / heraus / mache die Blase wider voll / als zuvor / und verfahre wie du berichtet worden.

## Wie man Brandwein läutern soll.

Wann drey Blasen voll ausgeloffen / und man die-

dieselbige läutern will / muß man die Blase / den Helm / und die Röhre / so durch die Tonne gehet / alles zuvor fein säuberlich / und rein scheuren / oder ausbutzen / doch ist zu mercken / weiln man die Röhren nicht wohl butzen / oder scheuren kan / muß man einen langen Stecken nehmen / und Werck oder Häderlein darum winden / und sonderlich die Röhren reinigen / und mit frischem Wasser alleweg nach spühlen / so lange / bis das Wasser durch die Röhren hell lauffet; Wann man nun die Geschirr sauber gereiniget / so geust man das lautere Wasser / oder Phlegma in die Blase / und thut darein einen halben Metzen Saltz / Bibernell ein Stiel oder 4. Wermuth ein Stengel oder drey / auch wohl Lorbeer / oder Wachholderbeer. Darnach also fort / ehe man Feuer unter die Blasen machet / den Helm aufgesetzet / und zugeschmieret / und alsdann Feuer unter die Blasen gemachet / und wann der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden / muß man es / so balden es beginnet zu tropffen / mit Holtz und Steinen gefaßt seyn / und den Ofen zuschmieren / und so es zu sehr lauffen will / muß man die Rauchlöcher auch zulegen / bis es laufft in die 6. oder 7. Stunden wie ein Strohhalm. Wann aber der Brandwein beginnet schwach zu werden / muß man wohl Achtung darauff geben / daß es nicht zuviel lauffe.

Wann man abgeläutert / so giesse man das lauter Wasser / so nach der Läuterung in der Blasen bleibet / bald hinweg / dann es zerfrißt die Blasen gar sehr / thue die Materi in ein wohlvermacht Gefäß / alsdann hastu einen Brandwein von Getreyde

de oder Hefen / der von den Weinhefen aber ist der allerbeste/ und gesundeste.

### 114. Guter Aniß-Brandwein.

℞. 24. ℔. Brandwein/ 3. ℔. zerstossenen Anis/ 8. Loth Veyelwurtz/ eine grosse Hand voll Koch-Saltz/ lasse es 2. Tage lang in einander beitzen/ destillire es nach Gebühr herüber.

### 115. Guter Krause-Müntz Brandwein.

Nimb auff 24. ℔. Maas Brandwein/ 3. ℔. gedörrter Krause-Müntz / ein halb ℔. Florent. Veylwurtz / eine gute Hand voll Koch-Saltz/ lasse es 24. Stunden/ mit einander beitzen/ dann destillire solchen herüber.

### 116. Guter Kümmel-Brandwein.

Nimb auff 24. Maas Brandwein / 3. Pfund Kümmel-Saamen/ 1. gute Hand voll Saltz/ lasse es 24. Stunden mit einander beitzen / dann destillire es herüber.

### 117. Guter Citronen-Brandwein.

Nimm auff 24. Maas Brandwein ℔j dinn ausgeschnitner Citronenschalen/ eine gute Hand voll Koch-Saltz/ lasse es 24. Stunde mit einander beitzen/ alsdann herüber destillirt/ und mit Zucker süß gemachet.

### Wieder Brandwein von allerhand Farben zu tingiren.

1. Grün färbet Melissen/ Bartsch oder Bärenklau/ Krause-Müntz/ junge Aepffelsprossen/ alles

les frisch getrocknet in ein Säcklein gethan/ und in die Vorlage gehencket.

2. Braun oder roth Torna Salis, rothe Ochsen-Zungen-Wurtzel/ rother Sandel.

3. Gelbe Saffran Curcuma-Wurtzel.

4. Blaukorn-Blumen; alles einzuhencken und weichen lassen.

5. Nägelein Farb giebt man mit Gewürtz-Nägelein/ grob gestossen und eingehenckt.

6. Zimmet-Farb. Eben also mit gestossner Zimmet.

### 118. Dem Frucht oder Korn-Brandwein/ seinen üblen und stinckenden Geruch zu benehmen.

Nimb Frucht/ oder Korn-Brandwein 20. Maas/ ungelöschten Kalch 10. Pfund/ thue den Brandwein und Kalch in ein Geschirr/ oder Kupfern-Blasen/ und destillire oder treibe ihn sauber mit gelindem Feuer. Diesen Brandwein kan man haben so starck man will. Wann er aber wie ein Rheinischer Brandwein schmecken solle/ setzet man ihn auf gedachte 29. Maas/ zu 4. Pfund Tartari crudi und 2. Maas dicke Weinhefen/ und ziehet ihn also über/ so solle er dem besten Rheinischen Brandwein gleich werden.

### 121. Unvergleichlicher Ros Solis.

℞. 2. Maas Spiritus Vini, Zimmet 2. Loth/ Nägelein 1. Loth/ lasse es 24. Stunden/ oder nur eine Nacht über dem Spiritu Vini stehen/ alsdann 3. Pfund guten Canarien-Zucker/ in einer Maas

Brunnen-Wasser zerlassen / und über das Feuer gesetzet / aber nicht eher abgeschaumet / bis der Zucker clarificirt ist / hernach ein halb Loth Cocchenille oder Grana Kermes im Mörsel klein gestossen / 14. oder 15. Tropffen Weinsteinöl darein getröpffelt / und ferner des besten und rectificirten Spiritus Vini, so viel zur extraction oder Tinctur von nöthen / darauff gegossen / so wird es innerhalb 24. Stunden eine schöne Tinctur geben / den Ros Solis darmit nach Belieben zu färben / weiter nimb 4. gran Ambragryß / 2. gran Bisam / reibe beydes mit einem klein wenig Candel-Zucker untereinander / thue es in ein Gläslein / und geuß darauff ein halb Loth Spiritum Rosarum, lasse es auch 24. Stunden stehen / vermische es mit dem Ros Solis, und lasse es durch ein sauber Tuch lauffen.

120. Ros Solis de Turino.

℞. Ambergryß 1. qu. Alexandrinischen Bisam ein halb Scrupel / reibe sie wohl untereinander / mit einem sehr wohlriechenden Rosen-Geist / daß es werde wie ein Brey / darzu thue Confection-Alkermes, 1. Loth weissen Zucker in dem besten Rosen-Wasser zerlassen / und zur Consistenz eines Juleps eingekochet / anderthalb Loth / Spiritus Vini, der nicht rectificirt 4. Pfund / giesse es zusammen / und vermenge alles wohl untereinander / und thue es in ein geraumes Glas / vermache dessen Mundloch gar wohl / mit einer zweyfachen Rinds-Blasen / setze es etliche Tage hin in gelinde Digestion, hernach filtrire und verwahre solchen zum Gebrauch auff das beste.

## 121. Ein ander guter Ros Solis.

℞. Des feinesten und besten Zuckers anderthalb Pfund/des feinesten Zimmet anderthalb Loth/ Gewürtz-Nägelein / No. 5. oder 6. weiß Sandel-Holtz-Rasur, Florent. Veylwurtz/ die gelbe Schalen von einer frischen Citronen / gantz dünn ausgeschnitten / Bisam 6. gran / Ambergryß 6. gran/ 1. Maas schönen lautern gemeinen Brandwein/ das weisse von einem Ey / alles untereinander vermenget / und damit / wie man sonsten mit den Ros Solis procedirt verfahren.

## 122. Noch ein anderer sehr köstlicher Ros Solis.

Nimb die Schalen von 2. schönen gantz frischen Citronen auff das dünneste ausgeschnitten / thue solche in eine gläserne Flaschen / und lasse sie also stehen / hernach setze den Kessel mit Wasser über das Feuer/mittler Weile zerreibe Bisam / und Ambra / mit ein wenig zerstossenen Zucker im Mörsel/ und lasse es darinnen zugedeckt stehen / nimb nicht eine gantze / sondern nur ein halb Maas Wasser / oder ein wenig mehr / und setze es über das Feuer / unterdessen daß dieses auffwallet / thue ein weniges Wasser in eine irrdine Schüssel/ thue 2. Eyerweiß darein/ und lasse den Schaum stehen/der Kessel mit dem Wasser muß allezeit wohl zugedecket gehalten werden/ aber nun mehr aufgedecket/ und so siedent Rasura von weissen Sandel/ so viel man mit 3. Fingern fassen kan / (ja nicht zuviel / ) hinein gethan werden/ ingleichen 5. oder 6. Gewürtz-Nä-

gelein / und etwas Zimmet / jene gantz / diese aber gröblicht zerbrochen / mit dem Schaum-Löffel wohl gerühret / darmit sich die Unreinigkeit wohl zusammen begebe / wann es unsauber worden abgeschäumet / wieder schaumen lassen / und also 3. oder 4. maln darmit gethan / gehet der Zimmet unter dem Abschaumen hinweg / so klaubet man die Stuck aus dem Schaum wieder heraus / und thut sie da es nöthig / unter den Brandwein. An statt der gesottenen Nägelein mus man 2. oder 3. frische hinein in die Flasche / ist unter dem Abschaumen etwas Ros Solis aus dem Kessel in den Schaum kommen / seyhet man es wieder ab / und thut es zu den andern / und also wird der Zucker gleichsam wie gewaschen. So es nun im vollen Sieden / so schüttet in 2. oder 3. maln etwan einen dritt Theil von der Maaß Brandwein in den Kessel / zum Wasser / jedesmal mit dem Schaum-Löffel wohl gerühret / hernach nimbt man es von dem Feuer ab / lässet es wenig erkalten / und schaumet es in zwischen mehr / und mehr ab. Hierauff nimbt man die gläserne Flaschen / worinnen die Citronenschalen indessen gestanden / und machet sie aller Orten rund herumb über dem Feuer wohl warm / setzet einen Triechter darauff / und füllet das noch halb heisse Wasser / wie es ist / mit dem einen dritten Theil Brandwein hinein / und darnach den bis dahero im bedeckten Mörsel behaltenen Bisam / Ambra und Zucker auch darzu / auf einen Teller / allzeit gemach gerieben. Alsdann etwas Ros solis aus der Flaschen / in den Mörsel geschüttet / das übrige abzuspühlen und nach zugiessen / ( Nota ein wenig mehr als ein halb Maas

Was-

Wasser/ und ein dritt Theil Brandwein/ haben mit dem Zucker dennoch mehr als drey Seydlein Ros Solis gegeben/) ist es zu schwach/ so thut man nur etwas klaren kalten Brandwein ohne weiter Kunst darzu/ ist es aber zu starck/ mehr Wasser/ doch ist es besser so das Wasser wohl gesotten wird/ so kan man den schon fertigen Ros Solis hinein giessen/ aber gleich vom Feuer genommen/ oder vorhero wohl schon etwas erkalten lassen/ und also wieder in die Flaschen gethan/ wann dieser Ros Solis fertig/ siehet man des andern Tages oder nach 24. Stunden darnach/ und versucht es/ ob es starck oder schwach ist/ etliche setzen über voriges noch ein halb Seydel Brunnen-Wasser darzu/ seyhen es durch in eine andere Flaschen/ geben ihme noch ein wenig Wasser zu/ und lassen es also 3. 5. oder 6. Tage stehen/ und seyhen es hernach durch ein leinen Sack/ durch das erste Durchseyhen bleiben die Citronenschalen/ die Gewürtze und alles andere zurucke.

### 123. Den Ros Solis zu verfertigen.

Wann man an statt des gemeinen Wassers/ Scabiosen-Ehrenpreyß/ Hufflattich/ oder sonsten ein destillirtes Wasser nimbt/ und an statt des gemeinen Zuckers/ Candel-Zucker/ so erlanget man einen sehr köstlichen Ros Solis.

### 124. Den Ros Solis bald und wohl zu filtriren.

Man nimbt ein langes dichtes leinen Tuch/ länger als eine gemeine Serviette, leget darein doppelt graues Papier/ nähet es feste an das Tuch/ als-

alsdann das Tuch/ so es enge ist / noch einmal über das Paåier geschlagen / und alsdann einen Triechter formiret / und also durch filtriret.

125. Ros Solis schön hoch zu färben.

Nimb Klapper-Rosen/ welche in dem Weitzen wachsen/ das Schwartze darvon mus man weg thun/das übrige (so an Schatten getreuget worden / lasse in Ros Solis oder in ein anderes Aqua-Vitæ legen / so wird solcher schön roth darvon.

126. Ros Solis von Bingenheim.

Nimb gemeinen Frucht oder Korn-Brandewein 3. Maas/ des besten Rosenwassers 1. Maas/ rothen Candel-Zucker 2. oder 3. Pfund/ gestossnen Coriander ℔ß. weissen langen Pfeffer 1. Loth / gantzer Någelein 12. Stuck/feiner Zimmet 2. Loth/ Ambergryß 1. Scrupel/Bisam anderthalb Scrupel / die Gewürtze müssen zuvor in den Spiritu Vini 8. Tage lang gebeitzet / der Zucker aber in Rosen-Wasser aufgelöset/oder geläutert und also noch gantz heiß und warm in den Spiritum Vini gegossen / und hernach mit Cochenillen oder Kermes-Körnern / schön hoch roth gefärbet werden.

NB. Ist der Spiritus Vini zu starck / so thut man auff dessen 3. Pfund/ 4. Löffel voll süsse Milch oben auf / ehe der Spiritus gebrauchet wird / låsset es eine halbe Stunde stehen / so wird sich die Milch kåsen / hernach scheiden / alsdann filtriret man den Spiritum Vini erst / und brauchet ihn wie obgemeldet.

### 127. Noch ein anderer Ros Solis.

℞. Des feinesten Zimmet ℔ß. langer Rosinen ℔j. Ros Solis Kraut ℔ß. Süßholtz ℔ß. Muscatenblüh / Veylwurtz jedes 2. Loth / Safran 1. qu. Cardomömlein 1. Loth / darauf giesse guten Anißbrandwein q. s. laß 10. Tage in gelinder Wärme stehen / dann rein abgegossen.

## Auff Italiänische Art / allerley delicate Geträncke zu machen.

### 128. Populo Rossoly zu machen.

Populo ist ein geringer Rossoly, sehr leicht und niedlich / süß und annemlich zu trincken. Diesen zu machen / muß man 3. Pinten Wassers nehmen / und es sieden lassen: Wann es wieder erkühlet / so giesset eine Pinte Wein-Geist darein / eine Pinte clarificirten Zucker / ein halb Gläßlein destillirt Aniß-Essentz / eben so viel Zimmet-Essentz / und ein wenig mehr als nichts / Biesem und Ambra / pulverisirt / daß man fast nichts darvon mercke.

Solcher Gestalten machet man den besten Populo; doch daß man / wie bey dem andern Rossoly, wohl acht habe / daß man den Zucker im Läutern nicht allzusehr kochen lasse; Weiln er sich in Rossoly candiret / und ihn trüb und molckicht machet. Darbey ist vor allen in Acht zunehmen / daß allwo Populo, so aus kaltẽ Wasser gemachet wird / leichtlich verdirbet / hingegen aber vom gesottenen Wasser sich lange Zeit erhält.

129. Gu-

## 129. Guten Rossoly zu machen.

Wann man dergleichen wohl und gut machen will / muß man das Wasser darzu am ersten absieden / damit man das Böse darvon abscheide / und es erkühlen lässet / so / daß es nicht anderst als ein wenig laulicht ist. Hernach nimbt man allerhand wohlriechende Blumen / eine jede absonderlich / nachdeme sie die Jahrzeit giebt; zupffet sie ab / daß man nur die Blätlein behält / und lässet ein jedes besonders im Wasser beitzen / biß es wohl kühl seye / und den Geruch heraus ziehe / darvon nimbt man hernach die Blumen / mit einem Schaum-Löffel / und lässet es ausschöpffen; darauff nimbt man das Wasser einer ieglichen Blumen in ein sauber Krüglein / auf 3. Pinten / dessen giesse man ein Pinte oder drey Achtelein / des besten Spiritus Vini, welches dann vier Pinten / oder eine Maase / und ein Achtelein Pariser Maas machen wird / über dieses thut man 3. Achtelein clarificirten Zucker / welches man 3. ℔. nachbesagter Maase nennet. Hernach thut man ein Viertel Achtelein ungefehr destillirt Aniß-Essentz / und eben so viel Zimmet Essentz daran / wann es zuviel gezuckert / und es sich zu dicke befindet / so giesset man auch daran noch ein Viertel Achtelein / oder ein Achtelein Wein-Geist / mehr oder weniger / wie es einem belieben mag. Man kan auch mehr Zucker daran werffen / wann es zu starck werden solte. Zu verhindern aber / daß die Aniß-Essentz den Rossoly bleiche / so mischet man ihn mit Wein-Geist / ehe man ihn in das Wasser setzet. Wann es aber wi-

der Verhoffen nicht genug starcken Geruch hätte/ so setzet man noch ein oder 2. Löffel voll/ Blumen-Essentz (wann man sie hat) darzu/ umb ihm den Geschmack/den man will/zu geben neben/ einem oder zween Pugillen/ von Bisam/ und Ambra mit Zucker præparirt/ hat man keine Blühe/ so kan Bisam/ und Ambra beydes/ als eine Essentz præparirt/ oder gestossen/ genug darzu seyn. So dieses auch geschehen/ so setzet man es in die Hitze/ selbiges von dem groben zu reinigen/ hernach giesset man es in Fäßlein/ und vermacht es auf das beste.

### 130. Rossoly zu machen/ welchen man Frangipani nennet.

Dieser Rossoly ist eine Composition von Früchten/ Blumen/ und wohl riechenden Dingen vermischet/ mit eben der Dosi und andern vorermeldten Sachen. Wohl hat man darbey zu beobachten/ daß keines von dem anderen hiervon rieche/ und schmecke. Dann die Gleichheit des Geruchs und Geschmacks ist es/ was ihn stattlich machet/ diesen heisset man von dem Erfinder Frangipan.

## Allerhand Essentien zu bereiten.

### 133. Als erstlichen Guten Aniß-Geist/ oder Aniß-Essentz zu machen.

Man nimbt des besten frischen Aniß ℔j. zerstösset solchen gröblicht/ und thut ihn in einen Glas-Kolben/ giest darüber 3. oder 4. Maas guten Brand-

wein/ lutiret einen blinden Helm darauff/ lässet das Glas 2. oder 3. Tage bey gar gelinder Wärme stehen und beitzen/ dann setzet man den Kolben entweder in ein B. M. oder in eine Sand-Capellen/ richtet einen Helm darauff/ und lutiret eine Vorlage auf das beste daran/ fänget dann an per gradus Feuer zu geben/ bis etwan die Helffte des Spiritus Vini herüber ist/ und der Spiritus Vini anfahen will/ weißlicht und Molckicht zu gehen/ dann höret man auf/ nimbt die Vorlage hinweg/ und verwahret alsdann diesen herrlichen Aniß-Geist/oder Essentz in einem wohl verstopfften Glas auf das beste.

### 132. Den Zimmet-Geist oder Essentz/ zu allerley Aqua-Vitæ und Rossoly zu bereiten.

Man nimbt der allerfeinesten Zimmet anderthalb Viering/ zerstösset solchen gröblicht/ giest darauff des rectificirten Spiritus Vini 3. Maas/ lässet es 2. oder 3. Tage in gelinder Digestione stehen und beitzen/ dann destilliret man mit gelinden Feuer bey 2. Maasen darvon herüber/ und verwahret hernach solchen auf das beste.

### 133. Wachholder-Geist/ oder Essentz/ gut zu destilliren.

Man nimbt ℔j. schöner schwartzer wohl reiffer Wachholder-Beer/ zerquetschet solche auff das beste/ thut solche in einen Glaßkolben/ und geust 4. Maas guten Spiritum Vini darüber/ lässet es in einem wohlvermachten Glaß 3. oder 4. Tage

beitzen/

## 134. Negelein-Geist oder Essentz gut zu machen.

Man nimbt frischer gröblicht-pulverisirter Gewürtz-Negelein ℔ß. giesset darüber des besten Spiritus Vini 4. Maaß/ lässet es etliche Tage lang mit einander beitzen/ dann destillirt man bey 3. Maasen darvon herüber/ und verwahret hernach solchen in einem wohl verstopfften Glaß auf das beste.

## 135. Coriander-Geist oder Essentz gut zu machen.

Man nimbt ¾. oder gar ein gantzes Pfund guten frischen Coriander/ zerstöst solchen gröblicht/ und giest darüber 4. Maaß guten Spiritum Vini, stellet ihn etliche Tage in gelinde Digestion, darvon ziehet man bey 2½. oder 3. Maaß herüber/ und verwahret hernach solchen/ wie vorhergehende auf das beste.

## 136. Guten Roßmarin-Geist/ oder das sogenannte Ungarische Wasser auf das beste zu bereiten.

Man nimbt bey einem halben ℔. wohl getrockneter Roßmarin-Blüh/ thut solche in ein Kolben-Glaß und geust bey 2. oder 3. Maaß guten starcken Brandwein oder Spiritum Vini darüber/ vermacht das Glaß auf das beste/ und setzet das Glaß auf ein Monat lang zu beitzen/ oder zu putrificiren in warmen Roß-Mist/ dann ziehet man des Spiritus darvon nach Nothdurfft/ oder so viel/ als es nöthig ist/ herüber/ und verwahret es dann auf das beste.

## 137. Guten Roßmarin-Geist / oder anderer Blumen-oder Kräuter-Geist / oder Essentz zu machen.

Man nimbt zur Zeit / wann der Roßmarin blühet / vor der Sonnen-Aufgang bey 1. oder 1½. ℔. frisch abgezupffter Roßmarin-Blüh / lässet solche 3. Tage lang im Schatten mit öfftern umkehren wohl trocknen. Im Mangel aber der Roßmarin-Blüh / nimbt man zarte Roßmarin-Zweiglein / oder der jungen zarten Zweige von Salbey / Hyssop / Thymian / Majoran / Krausemüntz / 2c. welche man eben wie obgedacht / wie die Roßmarin-Blühe trocknen lassen kan. Uber solche giesset man bey angezeigtem Gewicht 3. oder 4. Maaß guten Brandwein / vermacht das Glaß auf das beste / und lässet es also 2. oder 3. Tage beitzen / dann destilliret man es aus dem B. M. oder im Sand oder Aschen bey 2. Maaß herüber / verwahret es dann auf das beste.

## 138. Gute Aromatische Essentz.

Wann man will Zimmet-oder Negelein-Essentz machen / so nimt man feiner Zimmet eine Untze / ein paar Pugillen / oder so viel man mit den Finger-Spitzen rechnet von Muscaten-Blüh / 4. Stengel langen Pfeffer / 4. Hand voll Coriander / diesen Coriander muß man in ein klein leines Tuch / wann alles wohl zerstossen / so thut man es in eine gläserne Flasche / und giesset daran 1½. Maaß des besten Spiritus Vini, und lasset es wohl vermacht etliche Wochen stehen / dann destilliret man es herüber.

### 139. Gute Ambra- und Bisam-Essentz zu machen.

Man nimbt den 4ten Theil einer Unze der feinesten Ambra / den 8ten Theil des reinesten Bisams / vermische es unter einander / und giesset darüber des allerstärckesten Spiritus Vini, vermacht und verstopffet das Glaß auf das beste / hänget es dann im Sommer 6. Wochen lang an die heisse Sonne. Oder im Winter in heissen Roß-Mist / dann nimbt man solchen und verwahret ihn / in einem wohl verstopfften und vermachten Glaß auf das beste.

### 140. Guter Ros Solis.

℞. Der feinsten Zimmet 2. Loth / Muscatennuß ½. Loth. Muscatenblüh 3. qu. Cubebē 1. qu. Ingber / Negelein / Zitronen-Wurtz jedes 1. Loth / Rhabarbara 1. qu. gedörrter rother Rosen / Roßmarin jedes ½. Hand voll / Cardomömlein / Veyl-Wurtz / Pomerantzen- und Citronen-Schalen jedes 2. qu. alles gröblicht zerschnitten und zerstossen / untereinander vermischt / 4. Stoff Brandwein darauf gegossen / und mit 2. ℔. Zucker süß gemacht / 12. Tage stehen lassen / dann durchgeseyhet.

An statt des Zuckers / kan man auch einen Syrup nehmen / und den Ros Solis nach Belieben darmit versüssen.

### 141. Das allerbeste rothe Aqua vitæ.

℞. Der feinesten Zimmet 3. Loth / Ingber / Negelein / roth Sandelholtz / Muscaten-Blüh jedes 1. Loth / Muscaten-Nuß / schwartzen Pfeffer /

Galgant / Cubeben / Cardomömlein / Spec. Aromat. Rossol. Diambræ Dianthos, Aniß-Saamen / Fenchel / Coriander-Saamen / Majoran / Basilien-Blätter / Lavendel-Blümlein / Spick-Blümlein jedes 1. Loth / Roßmarin-Blüh 1. Loth / Ulmer-Rößlein 1. Hand voll / alles klein zerschnitten unter einander gemischt / und darüber gegossen Frantz-Brandwein 2½. Maaß / Rosen-Wasser darinn etliche Gran Bisam zerlassen ℔ß. oder 9. Untz / Borragen-Wasser darein Gewürtz-Negelein gebeitzet 6. Untz / feiner Zimmet 1. Untz / guten Malvasier ℔j. lasse es mit einander 14. Tage lang stehen / darnach seyhe und presse es auf das stärckeste aus / thue dann darzu Canden-Zucker 2. ℔. lasse es wieder 2. Tage stehen / dann durch ein Lösch-Pappier filtrirt.

## 142. Gemeines Aqua Vitæ.

℞. Aniß-Saamen 2. ℔. Calmuß-Wurtzel / Jngber jedes 8. Loth / Angelica-Wurtz 6. Loth / Süßholtz 6 Loth / Cardomömlein 1. Loth / Citronen-Schalen / Pomerantzen-Schalen jedes 2. Loth / feiner Zimmet 1½. Loth / geuß darauf Frantz-Brandwein so viel vonnöthen / lasse es 1. oder 2. Tage stehen / dann destillire es aus einer Grapen herüber.

Es ist sehr gut dem Magen / und erhält den Menschen bey guter Gesundheit / vertreibt die Colic / führet die Winde ab / wehret den Dünsten / daß sie nicht zu Hertzen steigen / und benimbt alle übrige Feuchtigkeit.

## 143. Ein anders.

℞. Der feinesten Zimmet / Negelein / Muscaten-Nüß jedes 1. Unz / Muscaten-Blumen 1. Unz / Cubeben / Cardomömlein / Paradyß-Körner jedes 1. Loth 3. qu. Galgant ½. Unz / langen Pfeffer / Ingber jedes 2. qu. Zitwer 4. Loth / alles gröblicht zerstossen / giesse darauf Frantz-Brandwein 6. ℔. lasse es 8. Tage lang weichen / hernach thue darzu Krausemüntz / Melissen / Roßmarin / Salbey jedes 1. Hand voll / Fenchel / Aniß jedes 2. Loth / lasse es noch eine Nacht weichen / dann destillire es herüber.

## 144. Noch ein anders Aqua Vitæ.

℞. Feiner Zimmet / Negelein / Ingber / Cardomömlein / Pariß-Körner / Muscaten-Blüh eines jeden 2. Loth / Krausemüntz / Roßmarin / Ulmer-Rößlein jedes 2. Hand voll / darüber giesse Brandwein / lasse es 8. Tage lang stehen / und mit einander beitzen / alsdann herüber destillirt / hernach kan man ihn mit rothem Sandel nach Belieben färben.

## 145. Grünes Magen Aqua Vitæ.

℞. Der feinesten Zimmet 3. Loth / Ingber 2. Loth / Calmuß 1½. qu. Cardomömlein / Muscaten-Nüß / Muscaten Blüh / Negelein jedes 1. qu. Florent. Veyl-Wurtz 2. qu. Brandwein 12. ℔. lasse es 1. oder 2. Tage stehen / dañ thue darzu Saltz 1 Loth / Brunnen-Wasser ½. Stoff / destillire 2. Stoff ab / hencke darein frisch getrocknete Krausemüntz / Melissen / Rauten jedes 2. Hand voll / so

es sich grün genug gefärbet / so nimb es aus / und mache es mit einem Stoff Brunnen-Wasser darinnen ¼. ℔. Zucker gekochet süß.

### 146. Ein anders.

℞. Der feinesten Zimmet 6. Loth / Jngber 4. Loth / Cardomomen / Pariß-Körner / Cubeben / Galgant / Nägelein eines jeden 2. qu. Muscaten-Blüh / Muscaten-Nuß jedes 3. qu. Aniß-Saamen ℔ß. Calmuß 1. Loth / Florent. Veyl-Wurtz 2. Loth / Roßmarin / Krausemüntz jedes 1. Loth / Pomerantzen-Schalen / Citronen-Schalen jedes 2. Loth / Roßmarin-Blüh / Lavendel-Blümlein jedes 1. Loth / Brandwein 3. Stoff / destillire es wie vorhergehendes / dann mache es mit Zucker nach Belieben süß.

Man kan solches färben wie man selbsten will / entweder grün oder roth.

### 147. Ein köstliches Magen-Aqua Vitæ, welches den Magen gut erhält / und zu ordentlicher Däuung fördert.

Nimb guten Salbey ℔j. Lavendel-Blümlein / Roßmarin-Blüh / feiner Zimmet / Muscaten-Nuß / Muscaten-Blüh / Negelein / Galgant-Wurtz / Jngber / Zitwer / Cardomömlein / Paradyß-Körner / Cubeben eines jeden 2. Loth / alles gröblicht zerschnitten und zerstossen / untereinander vermischt / in einen Glaß-Kolben gethan / und 4. Maaß guten Brandwein darüber gegossen / 3. oder 4. Tage beitzen lassen / alsdann herüber destillirt.

## 148. Ein anderes gutes Aqua Vitæ.

Nimb feine Zimmet 2. Loth/ Cubeben 1. qu. Muscaten-Nuß ½. Loth/ Muscaten-Blüh 3. qu. Ingber/ Negelein/ Galgant/ Zitwer jedes 1. Loth/ Rhabarbara 3. qu. rother Rosen/ Roßmarin jedes ½. Hand voll/ stosse und schneide was zu schneiden und zu stossen ist/ giesse guten Brandwein darüber/ lasse es etliche Tage stehen/ dann herüber destillirt.

## 149. Milch-Brandwein.

Nimb frisch Aniß-Saamen 8. Loth/ Coriander 5. Loth/ langen Pfeffer 5. Loth/ Negelein anderhalb Loth/ rothen Sandel anderhalb Loth/ gröblicht zerschnitten und zerstossen/ untereinander vermischt/ dann ein paar Kannen Frantzösischen Brandwein darüber gegossen/ 24. Stund stehen und weichen lassen/ dann blancke/ süsse/ warme Milch/ wie sie von der Kuhe herkommt/ mit einem baar ℔. geläuterten Zucker darzu gethan/ und also destilliren lassen.

## 150. Gutes Zimmet-Wasser zu sieden.

Man nimbt auf ein Seidlein Wasser 2. Loth Zimmet/ und 4. Loth Koch-Zucker/ die Zimmet muß gar gröblicht zerstossen seyn/ setzet das Wasser zum Feuer/ und wann es im besten sieden ist/ so wirffet man die Zimmet und Zucker darein/ und lässet es noch 2. oder 3mahlen aufkochen. Hernach nimbt man den dritten Theil von einer Limoni/ die schälet man/ und thut das Weisse darvon hinweg/ die Schelffen aber würfft

man in den letzten Sud/ man muß sie aber sieden/ den Krug alsdann fein verbinden und erkalten lassen/ dieses Wassers bedienet sich das Frauen-Zimmer/ so weder Wein noch Bier trincket.

## 151. Ein anderes gesottenes Wasser/ welches sich das Frauen Zimmer gemeiniglich zum Trunck bedienet.

Man nimbt feiner Zimmet/ Muscatenblüh/ Engelsüß und Sauerampfer/ thut es zusammen in einem Hafen/ giesset frisches Brunnen-Wasser darüber/ und lässet ihn wohl verdecket bey dem Feuer zween quer Finger breit einsieden.

Etliches Frauen-Zimmer/ welches des Biers ungewohnt/ bedienen sich zwar des Wassers/ vermischen es aber mit etwas Brandwein/ oder weichen diese mit einem guten Theil Muscaten-Nuß/ oder gestossen Negelein ein/ und werffen es in das Wasser/ worvon sie trincken.

## 152. Liminat zu machen.

Nimb eine schöne Citrone/ schneide die Schelfen länglicht/ nimb das Marck heraus/ zwinge es mit Wein durch/ darnach mische halb Wein und halb Wasser/ thue diß ausgepreste Citronen-Marck/ so in den Wein gelassen/ auch darzu/ das aber in dem Tuch geblieben/ thue hinweg/ deßgleichen kanst du auch Koch-Zucker nach Belieben darzu nehmen/ dieser Tranck wird gemeiniglich wegen grosser Hitz zur Sommers-Zeit zur Abkühlung getruncken.

## 153. Auf andere Art guten Liminat und andere gute Wasser.

Nimb auf ein Maaß Wasser 3 oder 4. Limonien/ schneide die Schelffen auf das dinneste herab/ und werffe sie in das Wasser / lasse sie darinnen ein oder zwo Stunde liegen / decke das Geschirr wohl zu / alsdann drucke den Safft von denen Limonien folgends hinein / lasse es wieder eine halbe Stunde stehen / dann seyhe es 8. oder 9. malen durch ein Tuch / daß es gantz klar / werde/ und schütte so viel gestossenen Zucker hinein / als man meinet / daß es süß genug ist / giesse es wohl unter einander ab / und seyhe es noch zweymaln durch ein dickes Tuch / endlichen nimbt man zwey oder drey Gran Bisam / thut 6. oder neunmalen so viel Zucker darzu / reibt es auf einem Reibestein gar klein unter einander biß man keinen Bisam mehr siehet / thut es in die Limonada, und giesset es noch etlichemalen.

Also machet man auch Wasser allerhand Früchten als Weichseln / Johannisbeer / Hohlbeer und Erdbeern ꝛc. ( darvon wir hernach handeln wollen ) doch bleibet es nicht / und muß alsobalden ausgetruncken werden.

Ein gut Geträنck von allerhand wolriechenden Blumen / als blauen und gelben Veyl / Jeßmin / Tuberosen und dergleichen / thut sie in ein siedendes Wasser/ bedeckt es wohl in einem verglasurten Geschirr / wechselt die Blumen etlichemal / thut den Saffran von 2. Limonien / auch Zucker darzu / und lasset es kalt werden.

Item von allerhand Kernen/ als Mandeln/ Birnen/ Nüssen/ Pistacien/ Datteln/ Kürbis und Melonen/ diese stösset man/ giesset frisch Wasser darauf/ seyhet es durch/ giesset es ab/ und verbessert es nach Gefallen mit Zucker und Limonien-Safft.

## 154. Blumen-Wasser auf eine andere Art.

Man nimbt eine Schüssel frisches Wasser/ bedecket sie mit Pomerantzen-Blüh/ oder dergleichen Blumen/ gar dick/ daß man nichts von dem Wasser siehet/ dann bedecket man die Schüssel mit einem reinen Tuch/ lässet es 3. oder 4. Stunden stehen/ hernach nimbt man die Blumen wieder hinweg/ und richtet das Wasser/ wie zuvor gemeldet mit Zucker und Bisam nach Gefallen zu/ so wird es ein Wasser von angenehmen Geruch zu trincken.

## 155. Von allerhand köstlichen und delicaten Wassern/ welche dem Frauen-Zimmer bey Gastereyen zum Geträncke bereitet und fürgesetzet werden.

Nimb ein kräfftiges Wasser nach deinem Belieben/ dessen ein Maaß/ alsdann bereite den Zucker wie folget: Nimb 4. ℔. Zucker/ eine Maaß Wasser/ und das Weisse von einem Ey/ das zuvor muß abgeschlagen werden in dieser Maaß Wasser daß es schäumicht ist/ alsdann thut man den Zucker darzu hinein/ läst denselben auf dem Kohl-Feuer starck einkochen/ nachdem nimbt man ihn ab/ und schaumet ihn sauber ab/ seyhet ihn durch

ein Haar-Siebe in einen reinen Krug/ lässet ihn also abkühlen.

Darnach nimb 6. Gran Bisam/ zerstosse ihn klein in einem Mörsel/ je kleiner je besser/ zu diesem thue ein klein Stuck harten Zucker/ zerstosse ihn auch/ nimb alsdann die obgemeldte Maaß kräfftiges Wasser/ thue sie in ein Kupfern zugedeckt Geschirr/ thue den klein-gestossenen Zucker und Bisam hinein/ lasse es zugedeckt/ einen guten Sud thun/ und zugedeckt wieder abkühlen/ also kan es zum Gebrauch aufgehaben werden.

## 156. Das Cete-Wasser sehr gut zu machen.

Man nimbt 3. Pint gesottenes Wasser und lässet es abkühlen/ hernach thut man die Helffte von einem halben sechzehen Theil destillirten Anis-Essenz/ welche man mit drey Achtelein Wein-Geist vermischen solle/ daran/ dieses giesset man miteinander in besagtes Wasser. Folgends wirffet man eine Pinte geläuterten Zucker/ weniger oder mehr/ nach selbst Belieben/ hinein. Dieses Wasser brauchet keinen andern Geruch/ es wäre dann nach selbst eigenem Belieben/ den Geruch zu ändern oder zu stärcken/ ein wenig mehr Wein-Geist daran gethan/ vermehret die Stärcke alsobalden.

## 157. Auf Frantzösische Art gutes Zimmet-Wasser zum Kühl-Geträncke/ wie Limonade zu machen.

Nehmet einen Koch-Tiegel von einem Pinte Wasser/ welches ihr am Feuer siedend machet/

so

so es gesotten hat / so ziehet es vom Feuer hinweg / und werffet eine halbe Unze Zimmet-Rinden / benebst 2. oder 3. Gewürtz-Negelein daran. Den Tiegel muß man wohl vermachen / und so erkühlen lassen. Wann dann dieses Wasser erkühlet / so nehmet ein 32. Theil / und giesset es an zwo Pinten Wasser / so nehmet ihr auch nur die Helffte von einem 32. Theil mit einem Viering Zucker / ungefehr nachdeme man beliebt. Wann alles so geschehen / so lasset es abkühlen / und so dann mag man es trincken.

## 158. Coriander-Wasser zu machen.

In eine Pinte gesottenes und wieder halb erkühletes Wasser werffet eine halbe Unze oder mehr Coriander / lasset es darinnen biß es gar erkaltet / hernach könnet ihr drey Unzen / oder einen Viering Zucker daran thun / durchseyhet es durch ein Haar-Sieb / lasset es erfrischen / so mag man es trincken.

## 159. Saures Trauben-Wasser zu machen.

In eine Pinte Wassers werffet drey Viering saure Trauben mit den Körnern / oder ein ℔. wann sie nicht schön sind / vorher aber müsset ihr sie in einem Mörsel zerquetschen / ohne sie viel zu stossen; zu verhindern / daß die Körner keinen üblen Geschmack geben. Hernach werffet sie in das Wasser / tractiret sie mit euren Händen / seyhet es durch / und nehmet den groben Safft oder Trester / und streuet einen Viering oder 5. Unzen Zucker darein / nachdem die Trauben sauer

oder

oder nicht. So balden der Zucker zerstossen/ durchseyhet alles mit einander/ biß es klar werde wie das hellste Quell-Wasser/ lasset es erkühlen/ und gebt es zu trincken.

### 160. Kirschen-Wasser zu machen.

In eine Pinte Wasser werffet und zerdrücket ein halbes ℔ oder ¾. ℔ Kirschen/ nachdeme sie gut/ samt einem Vierling oder 5. Unzen Zucker/ lasset es mit einander/ biß es gantz erläutert scheinet/ durchseyhen/ erkühlen und trincken.

### 161. Marillen-Pfirsich-oder Muscateller-Birn-Wasser zu machen.

In eine Pinte Wassers werffet 6. oder 7. Marillen/ Pfirsichen oder Muscateller-Birn/ nachdeme sie groß oder klein/ nachdeme nimbt man mehr oder wenig/ zerschneidet sie in Schnitze/ lässet sie einen Sud in besagtem Wasser thun/ damit der Geruch und Geschmack sich heraus in das Wasser ziehet; Wann alles erkühlet/ so werffet einen Viering oder 5. Unzen Zucker darein. Dieses wohl zerlassen/ durchseihet/ biß es heiter und schön klar wird/ endlichen erkühlet/ ruhen lassen/ und alsdann getruncken.

### 162. Granaten-Wasser zu machen.

Man nimbt eine Granade mittelmässiger Grösse/ wohl geschälet und zerquetschet in einer Pinte Wasser. Folgentlich möget ihr einen Vierling oder 5. Unzen Zucker darein werffen/ durch-

seihen biß es helle wird / kühlen und trincken lassen / gäbe die Granade euerm Wasser nicht Farbe genug / so könnet ihr einen oder mehr Löffel voll Johannisbeeren-Syrup daran schütten / oder auch Sonnen-Blumen darinnen zerquetscht mischen.

### 163. Erdbeer-Wasser zu machen.

Auf eine Pinte Wassers / muß man ein ℔. Erdbeern / welche ihr in diesem Wasser zerquetschen müsset / rechnen / hernach streuet 1. ℔. oder 1$\frac{1}{4}$. ℔. Zucker daran / und drucket das Marck von einer Citronen darein. Ist die Citrone starck / so ist sie genug / wann ihr auch zwo Pinten Wassers genommen hättet / wann dieses so lang / als wie beym Limonade gebräuchlich / gebaizet / so durchseihet es / lasset es erkühlen / und so kan man es trincken.

### 164. Johannisbeer-Wasser zu bereiten.

Nehmet eine Pinte Wasser samt einem ℔. Johannisbeer / welche ihr in besagtem Wasser zerdrucket / und darein $\frac{1}{4}$. ℔. oder 5. Unzen Zucker werffet / durchseihet es hernach biß es gantz klar werde / lasset es erkühlen / so ist es gut zu trincken. Hierzu brauchet man keine Citrone / weilen es an sich selbsten etwas säuerlich ist.

### 165. Hindbeer-Wasser zu machen.

Man muß eben die Quantität der Beere nehmen / und auf gleiche Manier in so viel Wasser zerquetschen / sind die Beere gut / so taugen sattsamlich 3. Viering zu 5. Unzen Zucker. Citronen

tronen sind nicht nöthig / eben so wenig als zu denen Johannisbeeren. Alles mit einander wohl zerstossen / und incorporirt durchseihet / lasset es erkühlen und gebt es zu trincken.

166. Orzat zu machen.

Nehmet eine über-gewichtige Untze gereinigter Melonen-Körner / welche ihr an ein Pinte Wassers werffet / nach eurem Belieben könnet ihr auch 2. oder 3. bittere gestossene Mandel-Kern/ oder so viel süsse nehmen / wollet ihr auch nicht / so stehet es in eurem Belieben; nichts desto weniger geben sie einen guten Geschmack / alles zusammen nehmet und zerstosset es in einem Mörßner und machet es zu einem Brey: zu verhindern daß es sich im Stossen in kein Oel setze / so könnet ihr es mit 2. oder 3. Tropffen Wassers besprengen. Werden nun eure Körner und Mandeln wohl gestossen seyn / so müsset ihr 3. Untzen oder einen Vierling Zucker ungefehr nehmen: Welchen ihr mit eurem Brey zerstosset. Hernach könnet ihr besagten Brey in euer Wasser schütten / und darinnen wohl unter einander rühren. Darzu giesset folgendlich 7. oder 8. Tropffen Pomerantzenblüh-Wass.r / aber nicht weniger als einen Löffel voll. Alles durchseyhet durch ein reines leinen Tuch oder ein Haar-Sieb / welches hierzu besser ist / als ein leinen Tuch / weilen es bißweilen von der neuen Wäsch einen üblen Geschmack nimbt. Ist dieses verrichtet / so drucket den Trester oder Unrath; davon daß nichts mehr darinnen überbleibe. Nach eurem Belieben könnet

net ihr gute Kühe-Milch eine Muschel voll oder 3. 32. Theil daran giessen / daß es alles wohl abkühlet / so giesset es in ein Fäßlein / und schüttelt es tapffer unter einander / ehe ihr darvon zu trincken gebet.

## 167. Wasser von Pimper-Nüßlein / Pignon und Hasel-Nüssen zu machen.

Diese Sorten machet man eben auf euer erst-beschriebene Manier / ausgenommen der Milch und der Mandeln / die man hier nicht nöthig hat / im übrigen bleibet die Dosis in jeden Sachen einerley.

## 168. Gut Orangeat oder Pomerantzen-Wein zu machen.

Der Orangeat oder Pomerantzen-Wein wird anderst nicht als Limonade gemachet / wann die Pomerantzen gut und recht voll Marck sind / so braucht man deren mehr nicht als 3. oder 4. mit 8. oder 10. Schelffen-Stücklein ihnen den Geschmack darmit zu geben. Den Zucker gibt man wie bey folgendem Citronen-Wein darzu. Liebt man den Geruch / so kan man ein wenig præparirten Bisam oder Ambra daran streuen / aber sehr wenig / daß man es nicht sehe / daß etwas davon daran seye.

## 169. Guten Limonade, oder Citronen-Wein zu machen.

Auff eine Pinte Wassers rechnet dreyer Citronen Marck / sieben oder acht Schelffen Stücke: Wann die Citronen gros und recht marckicht / so brauchet

brauchet man nur zwo Citronen / mit einem Vierling Zucker / oder auff das meinste 5. Unzen/ Wann der Zucker wohl zerstossen / und genau incorporiret/ so durchseyhet es / lasset es erkühlen und so trincken.

## 170. Hippocras vom Wasser zu machen.

Nehmet drey halbe 16. Theil gut gesottenen Wassers/ nebst zween halben 16. Theil weissen Weins: Zweyer Citronen Marck mit 5. oder 6. Zest/ oder Citronenschalen-Trümmern: Einer sauren Pomerantzen Marck/aber ohne Körner/℔ß. Zucker die Helffte von einer Achtel Unze/ feiner Zimmet/ zwey oder 3. Nägelein / ein Blätlein Muscatenblüh/ einen guten Pugillum gestossnen Coriander/ 4. gran/ weiß gestossnen Pfeffer / ein Viertel Rößling in Schnitze zerschnitten; Die Helffte von ein halben 16. Theil Milch/ und eine halbe Portugesische Pomerantze / samt etlichen Schelffen / mischet alles unter einander / rühret es wohl/ lasset es durch die Münchs-Kappe / oder Hippocras-Sack / durchschlagen / und perfumiret es nach Belieben. Inzwischen weiln viel Leute den Bisem nicht lieben / so könnet ihr dafür mehr Zimmet nehmen / an statt der Milch / den Hippocras zu läutern / so möget ihr einen Vierling süsse Mandelkerne wohl geschälet nehmen/ ohne daß ihr sie allezeit zu Oel machet / und werffet alles unter einander wie oben.

NB. Man kan auch Hippocras von Spanischen Muscaten-Rhein- und Frantze-Wein/ nehmen. Zu besagten Wein nimbt man eben die

Dosin wie oben / nur daß man wohl und genau auff das Läutern Achtung giebt.

## 171. Pomerantzen-Blüh-Wasser zu machen.

Zwo Pinten Pomerantzen-Blüh-Wasser zu machen / selbiges unter erkühlenden Geträncken zu trincken / so mus man auff zwey Pinten Wassers einen Viering Pomerantzen-Blüh neben 9. oder zehen Unzen Zucker thun: Gestalten er allen Geruch an sich ziehet. Dieses lasset in einem Krug bey einer Stunden lang / oder bis auf zwo Stunden beitzen: Eben so möcht ihr mit allen anderen Blumen / nachdeme sie leicht sind / verfahren: dann man brauchet nicht so viel / wann sie gewichtiger sind. Man kan eben selbiges als erst besagtes machen von Veyl / Narcissen / Negelein / Jesmin / Flitsch-Rosen / Tuberosen / und insgemein zu reden von allerhand wohlriechenden Blumen. Wann der Liquor gar zu sehr gezuckert / so giesset Wasser daran; Ist es nicht genug / so thut mehr Zucker daran. Ist die Beitzung geschehen / so seyhet es durch ein Tuch oder Lein / lasset es erkühlen / so kan man es trincken.

## 172. Weisses Rataphia oder Kirschkern-Wasser zu machen.

Auff einen Krug von 12. Pinten Brandwein / muß man drey viertel Pfund gute gestossne Kirschkerne / oder auch ℔ß. Marillen-Kerne / mit der Schelffen 2. mahl 24. Stunden stehen lassen / darzu solle noch kommen ein Achtel Unze Zimmet / ein

Dutzent

Dutzent Gewürtz-Nägelein / zween Pugillen Coriander / drey Pfund und ein halbes Zucker / und 4. Pinten gesottenes und bereits abgekühltes Wasser / welches ihr unter einander mischen möget / wann ihr es durchseyhen wollet. Endlichen könnet ihr den Liquorem in Flaschen giessen / und sie wohl vermachen.

## 173. Rothes Rataphagie oder Kirsch-Wasser zu machen.

Nehmet schöne und gute Kirschen / die aber wohl reiff / man kan auch darunter thun / schwartze kleine Kirschen oder Himbeer / und Johannis-Beere nehmen. Zum Exempel ein Viertel oder Drittel dieser letzern Früchte / auf zwey Drittel oder drey Viertel Weichsel / oder grosse Kirschen / diese wohl miteinander zerquetschen / oder eines nach dem andern pressen / und durch ein grobes Tuch seyhen lassen / nach der Quantität / als man noch willens ist. Auf zwo Pinten dieses ausgedruckten Marcks / giesset eine Pinte Brandwein / auf jede Pinte 5. oder 6. Unzen Zucker / ein halb 16. Theil der Unze Zimmet / 3. oder 4. Gewürtz-Nägelein / und 4. oder 5. gran weissen Pfeffer / alles wohl gestossen. Dieses werdet ihr abbeitzen lassen / in einer irrdenen Gefässe / und alles wohl vermachen. So verhält sich die wahre Dosis auf eine Pinte; nach diesen kan man sich in andern Quantitæten richten.

Wollet ihr darbey nichts als Kirschen haben? so ist auch einerley Dosis. Viel Leute machen es unterschiedlich von jeder Frucht sonderlich; aber

es ist doch wegen andern ingredientien allezeit einerley.

Damit es nach dem Kern schmecke/ so nehmen diejenige/ welche es gerne haben/ 4. oder 5. ℔. Kirsch-Kerne/ ein oder zwey ℔. Marillenkerne: Diese solle man wohl schälen/ und mit einander stossen: Werffet sie in euere Tonne/ und nach Proportion, in eueren Krug/ vermög der Menge/ die ihr machen wollet. Durchseyhet/ was im Krug ist/ wohl: Was das in der Tonne anlanget/ das läutert sich für sich selbsten/ man kan auch Klapper-Rosen-Blätter nehmen/ welches auch nicht übel gethan ist. Und hierinnen bestehet die rechte Vollkommenheit vom Kirschen-Wasser: Hierbey wird man mercken müssen/ daß wann man hier von einer Tonne redet/ wie wir erst gethan haben/ so verstehe man es von einem Scheffel/ oder von einer drey Viertel Ohme. Dieses dienet denen zur Nachricht/ welche die Dosin allen ingredientien und andern Sachen besagten Liquoris zu geben haben.

## 174. Grünes Fenchel- Pimpernellen- und Körbel-Kraut-Wasser zu machen.

Man muß von einem oder dem andern eine Handvoll nehmen/ und es mit einander bey einer oder anderthalben Stunden/ in einer Pinte kalten Wasser beitzen lassen/ hernach könnet ihr darein schütten drey Unzen oder einen Viering Zucker/ lasset es seyhen/ erkühlen und trincken.

In alle obige Wasser kan man/ so ferne man will/ zur Wohlriechenheit Bisam und Ambra thun; aber

aber so wenig / daß man es fast nicht vermercke / wie wir schon anderst wo gemeldet haben.

Will man alle diese Wasser candiren / oder einen Sorbet aus allen besagten Wassern machen? so müsset ihr die Dosin des Zuckers verdoppeln / und auf eine Pint ein halb Pfund Zucker rechnen / und die Körner oder Frucht auch umb die Helffte vermehren / an Blumen oder Körnern / nach der Proportion, als ihr viel oder wenig machen wollet: Gestalten sie ohne dieses keinen Geschmack haben werden / und das candiren ihnen alle Güte benimt; absonderlichen dem Citronen-Wein / oder Limonade. Wann es nun so starck mit Zucker / Citronen / Bisem / und Ambra gemacht ist / so heisset man es Orientalischen Sorbet.

## 175. Milch-Rhom als gefrohren zu machen / oder zu glaciren.

Nehmet ein Achtelein Milch / ein halb 16. Theil guten süssen Milch-Rhom / oder auch drey 32. Theil / mit 6. oder 7. Unzen Zucker / und einem halben Löffel voll Pomerantzen-Blüh-Wasser / hernach schüttet es in ein blechernes Gefässe / oder in ein irrdenes / oder anderes / und lasset es glaciren.

## 176. Wie man obbesagte Wasser mit Zucker-Eyß machen solle.

Oben-ermeldete Wasser / und zwar ein jedes insonderheit / mit Zucker-Eyß zu machen / so könnet ihr daran drey vier oder 6. Gefässe / nachdeme sie gros sind / in einen höltzernen oder kupffernen Wasser-Eymer oder Kesselein / eines von dem andern /

eines Fingers weit setzen. Hernach nehmet euer Eyß/stosset es wohl/und saltzet es/wann es gestossen/so thut darvon in den Eymer umb umb eure Gefässe/bis der Eymer voll ist/ und die Geschirre bedecket sind. Zu einem Eymer/wie dieser/darinnen ihr 5. oder 6. Gefässe stehend habt/ wofern man fertig glaciren und dieses recht wohl machen will/ nimbt man eine Quantität von zwey Achtel-Mäßlein Saltz/ oder nicht viel weniger oder mehr. Alles auff diese Weise eingerichtet/so lasset es eine halbe Stunde ruhig stehen/wann ihr wollet/dürffẽ es auch drey Viertel Stundẽ seyn; doch habet acht/ daß das Wasser eure Gefässe nicht unterdrucke/ wann das Eiß zerschmeltzet/und nicht in euere Liquores eindringe. Dieses zu hindern/so werdet ihr unten in euern Eymer ein Loch machen/oder ein Lufftzäpfflein unten einstecken/ dardurch ihr das Wasser nach und nach abzapffen könnet. Folgendlich setzet das Eyß oben von euern Gefässen schichtweiß weg/ und rühret den Liquorem mit einem Löffel/daß er sich zu Schnee candire; und wann es grob seyn solte/ so könnet ihr es mit euerm Löffel handthieren/daß es sich zertheile; ohne dieses wird es keinen Geschmack haben/ und wann ihr alle eure Gefässe und Liquores gerühret/und darbey sorgfältig gewesen seyd/ daß kein Saltz-Eyß hinein gedrungen/so könnet ihr es wieder zudecken/ mit Eyß und gestossenem Saltz/ wie oben.

Wann ihr aber etwas schneller zu glaciren euch gedrungen sehet/ so müsset ihr es mit Saltz übersetzen/und forciren; so habt ihr nicht Noth/ es untereinander zurühren/ es seye dann/ daß ihr es gleich

brau-

brauchen / und jemanden darmit bedienen wollet. So werdet ihr es auch nie zurichten / ihr wollet es dann zum Gebrauch hergeben / dieses seye insgemein gesagt / wie man alle glacirte Wasser machet.

## 177. Zucker zu läutern oder zu clarificiren.

Zur Erleichter- und Vollkommenmachung aller obermeldter Wasser und Essentzen / habe ich für nöthig zu seyn erachtet / hier einige Erklärung zu thun / wie man den Zucker läutern solle. So muß man es dann also auff gewöhnliche Weise machen.

In eine Pfanne schüttet man eine Pinte / oder drey Achtelein Wasser mit Eyerweiß / welches man wohl zerklopffen muß / bis es zu Schaum wird / daß es sich mit besagtem Wasser mischen lasse / hernach nehmt 6. Pfund feinen oder groben Zucker / lieber aber jenen als diesen / gestalten je feiner der Zucker / je besser und schöner wird der Rosloly, oder Liquor darvon. Zerbrechet ihn in Brocken / und setzet ihn in besagtem Wasser / über das Feuer; lasset ihn zerfliessen und sieden / rühret es etliche mahlen mit dem Faum-Löffel / bis auff den Grund / darmit sich unten nichts anhänge; wann ihr wollet / so könnet ihr nach und nach löschen mit ein wenig Wasser / biß etwan auff drey Achtelein / oder zwo Pinten / die ihr etliche mahlen darzu anwenden mögt / ihn abzulöschen / wann er etwann steigen wolte. Ist dieses geschehen / und hat es etliche Sude gethan / so thut es vom Feuer herab / und durchseyhet es durch ein Sieb / oder durch ein

genetztes Tuch in einen Hafen. Dieses Zuckers könnet ihr euch alsdann/ so offt ihr wollet/ bedienen/ euere Liquores darmit zu machen. Wollet ihr eine grössere Menge Zucker reinigen? so nehmet zwey Eyerweiß/ und Wasser nach Proportion des Zuckers.

## 178. Bisem und Ambra mit gestossnen Zucker zu præpariren/ welches in denen Liquoribus grössern Effect als alle Essentzen thun werden.

Man muß vier Gran Ambra/ zwey Gran Bisem/ und eines Eyes groß Zucker nehmen/ alles zusammen zu Pulver stossen/ bis es zu einem Meel worden; Wann dieses vorbey/ so wickle es in Pappier/ und über dieses wieder ein anderes/ darmit es nicht ausfaule/ so kan man es zehen Jahr/ ohne daß es verderbe/ auffheben/ und so dann nach Erheischen den Rossoly, Hippocras und andere Liquores darmit wohlriechend machen.

Die Dosis ist ein Pugillus, oder was man mit den fördern Fingerspitzen fassen kan. Und ihr möget es mehren/ oder mindern/ nach der Menge die ihr darmit zu parfumiren gesonnen seyd.

## 179. Wie man einen Syrup zum trincken machen/ und wohl aufheben solle.

Man muß rothe Johannis-Beer nehmen/ selbige auf einem Sieb zerquetschen/ in einem irrdenen Becken/ so gros/ als viel ihr zu verfertigen gesonnen seyd: hernach traget dieses Becken in den Keller/ setzet es auff eine Butte/ oder auff eine Tie-

le / darmit es die Erde nicht berühre: Auff diese Weise lasset dieses Marck bey 3. oder 4. Tage verjähren. Zum Ende dieser Zeit werdet ihr es in ein anders Becken durch ein Siebe seyhen. Ferners werdet ihr es durch eine so genannte Münchs-Kappe der Apothecker zwingen / bis es geläutert seye / darauff nehmet 4. ℔. Zucker / welchen ihr in eine confitur-Pfanne werffen / und mit Wasser / daß er zerfliesse / begiessen könnet / und so müsset ihr ihn / bis es ein wahlabgekochter Zucker / welchen man Caramel nennet / wird sieden lassen; doch thut gute Vorsehung / daß er nicht anbrenne in diesem Zustand wirffet man darein / zwo Pinten Johannis-Beer-Marck oder Safft / hell / und lasset es durch einen Faumlöffel bis auff den Boden umbrühren: zu verhindern / daß der gekochte Zucker sich daselbst nicht anlege: Hiermit lasset es ein wenig ruhen / darnach setzet es auff ein gutes Feuer / und treibet es zum Kochen / doch daß es nicht zu sehr siede / und wohl abgeschaumet werde / biß es gesotten. Aber zu wissen / daß es genug gesotten seye / so muß man in einem Löfflein drey oder vier Tropffen / ihn einen nach dem andern abtropffend / in ein Glas Wasser gehen lassen. Fülle sie durch das Wasser auff den Grund des Glases querhin / sonder sich zu zertheilen / oder nur ein wenig; so lasset den Syrup erkalten / und füllet ihn in Gläßlein / darinnen man solche aufheben kan / solcher Gestalten kan man allerley Syrup bereiten.

## 180. Guten weiß- und rothen Hippocras zu machen.

Eine Quantität von zwo Pinten zu verfertigen/ so nehmet zwo Pinten guten Wein / die Pinte zu 8. oder 10. Stüber / weiß oder roth / starck und Weinreich / und wo er roth / muß er an der Farbe recht hoch seyn / über ermeldte zwo Pinten des Weins schüttet ℔j. Zucker / Brockenweiß / vor zwo Citronen das Marck / sieben oder 8 Zest / oder kleine Pomerantzenschalen = Trümmer / samt dem Marck daran / hat man aber Aepffel von Sina / oder Portugesische Pomerantzen / so wirfft man darvon das Marck sammt zehen oder zwölff Zest derselben darein / hat man sie aber nicht / so ist es auch nicht gar nothwendig. Auch gehört an besagte zwo Pinten Weins noch ein 16. Theil von einer Unz gestossnen Zimmet / vier Nägelein entzwey gebrochen / ein oder zwey Blätlein Muscatenblüh / 5. oder 6. weisse Pfefferkörner zerstossen; ein halber langer Pfeffer Stengel / und eine kleine Handvoll gestossenen Coriander / die Helffte von einem Rößling oder Renetten-Apffel / in Schnitze zerschnitten / oder wann er zu klein / einen gantzen / welchen man schälen und zerschneiden muß / über das ein halb 16. Theil guter Milch / hernach muß man alles wohl untereinander rühren / mit einem Kochlöffel / oder Querl / lässet es durch ein Tuch so lange seyhen / biß es helle wird / hat man dann alles in das Seyhe-Tuch gethan / so lässet man es allgemach durch gehen / damit es sich desto mehr läutere. Wo es nun geläutert und durchsichtig / so

lässet man es durchschlagen auf einen Krug / oder anderen Gefässe / welches man mit einem Lumpen oder andern leinen Gezeug bedecket / und mitten in der Mundung eindringet. Oder man lässet es durch die von den Apotheckern so genannte Tücher Münchs-Kappe seyhen. Hernach nimbt man auff einer Messer-Spitzen præparirtes Bisam- und Ambra-Pulver / welches man eben auff den Lumpen / wo der Hippocras durchlauffet / streuen / und so wohlriechend machen kan. Doch muß man sich fürsehen / daß man dessen nicht zuviel daran stäube / dann ein guter Hippocras muß keinen Geruch oder Geschmack von der Composition prædominiren. Also wird er auch ein Jahr / und wohl länger / ohne daß er sich verschlimmere / bleiben.

## 181. Guten Rosen-Julep zu machen.

Man solle von den schönen Scharlach-Rosen / die Blätter abschneiden / das gelbe darvon hinweg thun / und sie in einem Mörsel klein zerstossen / wie zum Rosen-Zucker bräuchlich ist / thue sie in eine zinnerne Kanne / stampffe es fest zusammen / biß genug ist / lasse es an einem kühlen Ort stehen / so lange als gewöhnlich / alsdann nimb einen Theil heraus / stosse es in einem steinernen Mörsel / mit Rosen-Wasser ab / doch nicht gar zu klein / fülle es in Säcklein / presse es aus / thue es in ein wohl vermacht Glaß / lasse es gefallen / darnach seyhe es ab / und nimb an ein Seidlein Safft ℔j. Zucker / welcher abgeschäumet / lasse es alsdann Hönig-dicke einsieden / und wann man es vom Feuer hebt / so kan man drey oder 4. Tropffen Spiritus

Vitrioli darein fallen lassen / und geschwind umb-rühren / es wird gar schön / und kühlet wohl. Den Veyl-Safft machet man auch also;

### 180. Ein guter Julep von Säfften.

Nimb Hohlbeer-Safft / Violen-Safft jedes 3. Loth / Schwartzkirschen-Wasser / Erdbeer-Wasser jed. ein halb Seidlein / ein wenig Rosen-Wasser / wann es zu süß ist / kan man etliche Tropf-fen Spiritus Vitrioli darzu fallen lassen / man nimbt / an statt der gebrannten Wasser / nur frisch Brunnen-Wasser.

### 181. Schiller Brandwein zu machen.

Man muß schöne und gute reiffe Kirschen / an der Quantität 6. Pfund / schöner rein ausgeklaub-ter wohl zeitiger Himbeer 2. Pfund / schöner Jo-hannis-Beer auch 2. Pfund nehmen / alles mit einander in ein Sieb auf einer Pfanne zuquetschen und drucken. Auff eine Pint dieses Marcks muß man giessen eine Pint Brandwein / ℔/. oder 3. Viertel Pfund Zucker sieben / oder 8. gebrochene Gewürtz-Nägelein / sieben oder acht Gran weissen Pfeffer / zwey Blätlein ungefehr Muscatenblüh / und einen kleinen Pugillum zerstossenen Corian-der; lässet alles miteinander in einen wohl vermach-ten Krug fliessen / und beitzen / 2. oder 3. Tage lang: rühret es von Zeit zu Zeit / daß der Zucker zerfliesse / und seyhet es durch / biß es klar wird / dann mag man es in Fläschlein giessen. So machet man den besten und richtigsten Schiller-Brandwein.

Will man ihm auch einen Geruch geben / so stehet es auch bey denen / die ein Belieben darzu haben / und die ihn für dergleichen Liebhaber machen wollen.

## 183. Wie man den Thé præpariren solle.

Man nimbt eine Pinte Wassers / und lässet es sieden / hernach nehmet ein 16. Theil von einer Unze / oder 2. mahlen so viel als man mit den Finger-Spitzen hält / von Thé, und thut es alsobalden von dem Feuer ; dann das muß nicht sieden / lässet es ruhen und zergehen / drey Vatter-Unser lang : hernach machet es mit zerstossenem Zucker / über einen Porcellan.

Das Thé kommet aus Siam / und wañ es bereitet wird / wie erst gemeldet / so zertreibet es die Dünste / des Hirns / erfrischet uñ reiniget das Geblüt / man nimbt es gemeiniglich Morgens die Geister auffzuwecken / und eine Lust zum Essen zu machen ; Nach dem Essen aber die Verdäuung zu befördern.

## 184. Wie man Chocolate zubereitet.

Vier Trinck-Schaalen mit Chocolate zu füllen / so muß man vier kleine Schaalen Wasser nehmen / und selbiges in einem Gefäß sieden lassen : hernach nimbt man einen Vierling Chocolate, schneidet es / so klein man kan / auff einem Papier. Wann man es gerne gezuckert hat / so nimbt man auch einen Viering Zucker ; hat man es aber so nicht gerne / so streuet man nicht mehr als drey Unzen daran / wohl mit der Chocolate vermischt / wann nun das Wasser siedet so wirfft man alles

mit

mit einander in obiges Gefässe / welches die Frantzosen Chocolatiere nennen / rühret es mit dem Stäblein oder Chocolaten-Querl durch einander / setzet es alsdann an das Feuer / wo es einem beliebt ; fänget es an zu steigen / so muß man es zurucke ziehen / damit es nicht übergehe. Dann pautschet man es tapffer mit dem Stäblein / daß es wohl schäume ; und nach dem es schaumet / so stürtzet man es in die Trinck-Schaalen / eine nach der andern. Will man aber nur eine Schaalen / so braucht man auch nichts als eine ringe kleine Schale Wassers und eine Untze Chocolate.

Will man aber Chocolate mit Milch machen / so nimbt man so viel Milch / als man sonsten Wasser nehmen will / wann es / wie erst gemeldet / solle zubereitet werden / die Milch lässet man umsieden / giebet aber Achtung / daß es nicht verrauche noch übergehe / ziehet sie darauff vom Feuer ab / und wirfft so viel Zucker und Chocolate als bey der vorigen gedacht worden / hinein ; hat man es aber nicht gerne gezuckert / so mag man die Dosin nach Belieben mindern. Alles dieses in das Chocolate-Krüglein gethan / und wohl mit dem Querl gerühret / daß es schaume / so tauget es dann zum Auftragen.

Chocolate ist ein zusammen gesetzter Fladen / von Spanischen Cacaos, Vanilles, Gewürtz-Nägelein / Zimmet / Muscaten-Blüh / und Zucker. Wann dieses alles wohl zubereitet / machet man Zeltlein daraus / die man Pfündig / halb Pfündig und Vieringweise machet / und bedienet sich deren / nach der Weise / als wie bishero angezeiget worden.

Dessen

Dessen Tugenden sind zu wärmen / den Magen sammt der Brust zu stärcken / die natürliche Wärme zu erhalten / und wieder aufzubringen. Sie nähren / sie zerteibet die Feuchtigkeit / stärcket und erhält die Stimme / und dienet sonst zu vielerley Sachen / die sich eben hier nicht alle melden lassen.

## 184. Wie man Caffé zurichten solle.

Man nimbt 1. Pfund Caffé in Bohnen / zupffet es wol / uñ thut es in eine Röst-Pfannen welche wohlgescheuert / oder in eine Zucker-Pfanne / oder in einen irrdenen Hafen / oder silberne Schüssel / lässet es wohl über dem Feuer rösten / und rühret es offt / damit es sich wohl durchröste / biß es schwartz und Eisen-farb wird / doch muß man wohl acht haben / daß es nicht anbrenne / oder zur Kohlen werde. Ist dieses geschehen / so stösset man es in einem Mörsel / und lässet es durch ein Sieb gehen / so man aber eine Caffé-Mühl hat / so mag man es mahlen. Nachdem es nun gemahlet / und man wollte es auftragen / so lässet man eine Pinte Wasser in einem Caffé-Gefäß sieden / hernach thut man das Gesottene vom Feuer / und wirfft zwey Löffel voll Caffé darein / das ist einen halben Viering / für eine Pint / und eine Unze für ein teutsches Achtelein / hernach setzet man das Caffé-Gefäß wieder in das Feuer / lässet es sieden / und wann es auffsteigen will / so muß man es verhindern / indeme man es ein wenig vom Feuer abziehet / und etwan 10. oder 12. gelinde Walle thun lässet. Wann es auch so gesotten / so giesset man

ein Glaß Wasser darein/ daß der Unrath sich nach dem Boden sencke. Darauf lässet man es stehen/ ziehet das klare davon ab/ und trägt es zur Bedienung der Porcellan/ neben Zucker/ wofern jemand Liebhaber ist/ daher.

Caffé ist ein Korn / welches aus Persien kommt / oder aus andern Morgen-Ländern / wo es ein einländisch- und ordentliches Geträncк ist. Wann es zugerichtet / wie wir nur erst gemeldet haben / so hat es die Gaben / das Geblüt zu erfrischen / zu dämpffen und zu zerstreuen / die Dünste des Weins ; der Verdäuung beförderlich zu seyn / die Geister aufzuwecken / und denen den Schlaff zu vertreiben / die mit vielen Beschäfftigungen überhäuffet sind.

## Von allerhand schönen Meth-Künsten.

Den Meth-Getranck hat nicht allein die Noth / sondern auch der Nutz erfunden / sonderlich in solchen Ländern / da kein Weinwachs / oder der Wein sonsten übel zu bekommen ist ; Der Meth ist viel gesünder dann geschwefelter Wein/ dann ob der Meth gleich wegen des Hönigs warmer Natur ist / so ist er doch mit Feuchten also temperirt, daß er nicht sonderlich sehr erhitzen oder austrocknen kan.

Es wird aber solcher Getranck nach eines jeden Landes Art auf mancherley Weise gemachet / oder gesotten / doch ist solches der gemeine und bey vielen der Gebrauch / daß man zu einem Maaß guten Hönigs / 8. Maaß Wassers nimbt/

und in einem weiten Kessel bey sanfftem Feuer / ohne Rauch (damit der Meth darvon nicht abgeschmackt werde) gesotten / darbey man es immerzu abschaumen muß / biß er anfängt schön hell / lauter und klar zu werden / je länger man nun gedencket solchen aufzubehalten / jelänger und mehrer muß er auch deßwegen gesotten werden. Wann er dann erkaltet / und etwas gefallen / so leert man ihn aus dem Kessel / in ein rein sauber Faß / doch daß das Faß 3. quer Finger leer bleibe / damit kan er recht vergehren und Raum haben / sich genug zu läutern / bevoraus wann man ein wenig Hefen darzu thut.

Will man aber solchen Meth kräfftiger und stärcker haben / so kan man Ingber / Zimmet / Negelein / Muscatennuß / Muscatenblüh / Galgant / Cardomömlein und Paradyß-Körner mit oder ohne ein wenig Aniß / und dergleichen hinein hängen / und dann auch zu vielerley Gebrechen aufbehalten.

So nun der Meth / nach seiner Erforderung auf das beste vergohren / so ist es am besten / so man solchen ein Monat zwey oder drey wohl verschlagen liegen lässet / dann kan er alsdann angezapffet und getruncken werden.

So man aber solchen Getranck gerne bald trincken wollte / so müste man desselben nicht viel auf einmahlen sieden / doch kan man / so man 6. Maaß guten Hönig hat / gar wohl 48. Maaß Wasser zugiessen / und also einen zimlichen Trunck zurichten / mehr als einen halben Eymer auf einmahln / denselben wann er erkaltet / (doch müst du

ihn besser sieden als solchen/ so du einlegen/ und seine obbenannte Zeit wilst liegen lassen) magst du so balden trincken.

## 186. In der Eil einen guten gemeinen Meth zu sieden.

Wilt du sonsten in der Eil einen guten gemeinen Meth zurichten / so nimb eine gute frische Muscaten-Nuß/ 2. Loth der feinsten Zimmet klein geschnitten / darauf geuß 3. Maaß frisches Wasser / lasse es den dritten Theil einsieden / thue ein halb ℔. geläutert Hönig darzu / lasse es sieden / so gut du ihn nun haben wilst / so lange lasse ihn sieden / doch bleibt auf das wenigste 3. Maaß des gemeinen doch guten und gesunden Methes.

## Worzu sonderlichen der Meth nutz und gut ist.

Der Meth/ angezeigter massen/ zugerichtet / ist nicht allein daß er den Durst löschet / sondern er dienet auch zu allen kalten Kranckheiten des Hirns/ Marck und Ruckgrads/ und zu den Nerven/ denen etwan der Wein/ wegen seiner durchdringenden Krafft schädlich ist. Er reiniget und öffnet die Brust / und erwärmet sie / benimbt den kalten und trocknen Husten / reiniget die Nieren / Lenden / Harngänge / Blasen und kalten Schleim / daraus der Stein wächset/ und treibet alle schädliche Materien aus den Gedärmen.

## 187. Eine andere Weiß/ Meth zu zurichten / daß er lange bleibet.

Es machen ihn auch etliche also ; Sie nehmen

men 1. Maaß Hönig zu 6. Maasen Wassers/ und sieden es bey dem Feuer/ und in dem sieden werffen sie rothe Knöpfe von rothen Rosen darein/ schäumen ihn sonsten fein rein/ lassen das Feuer fein hell brennen/ jedoch ohne allen Rauch. Wann er nun genug gesotten/ heben sie ihn ab/ und lassen ihn wohl erkalten/ darnach nehmen sie zu einem Eymer Meth/ den sie gesotten haben/ 1. Maaß Hönig/ das thun sie in einen Kessel/ lassen es über einer Glut (NB. Glut) sieden/ rühren es für und für/ biß es roth oder braune Farbe bekommt/ darnach nehmen sie des vorgesottenen Methes/ und schütten ihn über das Hönig/ rühren es wohl/ und schütten es dann unter einander/ folgends nehmen sie frische Lorbeer/ die noch Häute haben stossen sie/ und hängen sie darein/ und lassen ihn wohl überschlagen/ eher sie ihn in das Faß thun/ wollen sie ihn hernach starck und gut haben/ so stärcken sie ihn mit Gewürtz und Hopffen/ nach ihrem Belieben.

## Was der Meth mehr für grossen Nutzen hat und gibt.

Man pfleget auch den Meth mit Kräutern und Gewürtzen zuzurichten/ wie das Bier und Wein.

Wann man Alant-Wurtzel darzu nimbt/ ist er für alle Brust-Kranckheit gut/ dann Hönig und Alant dienet beydes zur Brust. Wann man ihn mit Zucker macht/ so ist er gut für die Gicht/ stärcket den Magen/ benimbt den Eckel zum Essen hinweg.

Wann man Nelcken darein thut / so ist er gesund zu den erkalten Nieren / oder Senn-Adern im Schlag in der Hüfft / Krampff und schweren Gebrechen/ allein muß man ihn nüchtern und gar mässig gebrauchen.

Alte Leute mögen wohl alle Wochen drey oder viermahlen vor der Früh-Mahlzeit ein halb Seidlein Meth auf Semmel giessen/ und also essen / und gebrauchen / dann es ihnen gar gut ist/ wieder den Stein und das Grimmen / er verzehret die kalten Flüsse/ und macht ein gut Geblüth und Fleisch.

Es brauchen etliche Lorbeer-Wein / aber der Wein machet Flüß / das thut der Meth nicht / er ist den Alten viel gesünder / junge Leute mögen ihn in der Wochen nur einmahl brauchen / etwann ein Quärtlein/sonderlich im Sommer / und solchen des Morgens frühe.

Derowegen solle dieser Tranck in allen Kranckheiten des Hirns/als Schwindel/ fallender Sucht/Gicht und Erlähmung der Glieder getruncken und genossen werden / es sollen ihn auch brauchen die der Krampff plaget / und am hitzigen Podagra und Gelbsucht ligen.

Sechste

# Sechste Abhandlung/

## Von unterschiedlichen Mahlereyen und Feuer-Wercks-Künsten.

## Von allerhand schönen Mahler-Farben.

### I.

### Florentiner-Lack zu machen:

MAn nimbt 1. Pfund gute Bresil von Fernambouc/ so schön Gold-farb seynd/ lässet solche drey oder vier Tage in einem Becher mit weissen Wein-Essig weichen/ und nachdeme man es in einem Mörsel wohl zerstossen/ so lässet man es eine halbe Stunde sieden/ zwingt es dann durch eine starcke Leinwand/ und thut es wieder über das Feuer. Nun muß man ein anders kleines Geschirr haben/ darinnen man 8. Unzen Alaun in weissen Wein-Essig eingemachet/ welchen geweichten Alaun man unter jenen Liquor schütten/ und mit einer Spatel wohl unter einander rühren solle/ der Schaum nun der sich dardurch ereignet/ das ist nun der Florentiner Lack/ den muß man herab nehmen/ und trocknen lassen.

NB. An statt der Bresilien kan man Cochenillen nehmen/ und also noch bessern Florentiner-Lack erlangen.

## 2. Florentiner-Lack auf andere Art zu machen.

℞. Drey Seidlein Wasser / das aber durch keine bleyerne Röhren geleitet worden / thue es in einen glasurten Hafen / und wann es sieden will / so werffe eine halbe oder ein viertel Unz Kärmes-Körner deren sich die Federschmucker bedienen / wohl gepulvert darein / lasse es also ungefehr drey viertel Stunde sieden / biß nemlichen das vierdte Theil vom Wasser eingesotten. NB. Das Feuer muß von Kohlen seyn. Ferner seyhet man dieses tingirte Wasser durch ein Tüchlein ab / in ein anderes glasurtes Geschirr / und lässet es abermahlen wohl heiß werden / daß es anfänget zu sieden / alsdann thut man darein 1. Unz Cocchenillen, und ein viertel Unz Rocort, ein jedes absonderlich gepulvert / und lässet es abermahlen halb einsieden / biß es schön roth wird / und einen schwartzen Schaum bekommet / dann durch das Sieden bekommet es die rechte Farb / thut es hernach vom Feuer / und ein halb Unz gepulverisirten gemeinen Alaun / oder Römischen Alaun / der röthlicht und besser ist / darein; eine halbe viertel Stund hernach schüttet es durch ein Tuch in ein glasurt Geschirr / oder Schalen / lässet es 12. oder 14. Tage ruhen / so wird man sehen / daß es eine schimlichte Haut überkommt / die nimbt man mit einem Schwamm hinweg / damit die untere Materi an der Lufft bleibe / wann dann das darob schwimmende Wasser evaporirt / so lasset die überbliebene Materi wohl trocknen / reibt es auf einen harten

harten und glatten Stein / und rädet es durch ein gar zartes Sieblein.

NB. Daß die Dosis von diesen Materialien nach Belieben / und nachdeme man die Farbe zu haben verlanget / weniger oder grösser werden kan / will man es roth / so nimbt man desto mehr Rocurt, will man es Charmesin / so nimbt man mehr Cocchenillen, allein muß jedes absonderlichen gepulvert werden / und das Couhan muß erstlich allein sieden.

### 3. Ein anderer feiner Lack.

℞. Scheerwollen von Scharlach / und lasse es in sehr scharffer Laugen von Bod-Aschen / oder calcinirten Weinstein sieden / dann diese Lauge hat die Krafft / daß es die Farbe aus der Scharlachen Scheerwolle heraus ziehet / wann es genug gesotten / so thut man Cochenillen darein / pulverisirten Mastix und ein wenig Alaun / lässet es noch einmahlen alles zusammen kochen / hernach zwinget man es zwey- oder dreymalen gantz heiß durch ein Tuch / das erstemal muß man das Tuch mit zweyen Stecken auswinden / endlichen nimbt man das jenige / was in dem Tuch bleibet / heraus / und wäschet das Tuch wohl; zwinget den Liquor so zehe durch die zwey Stecken ausgewunden / noch einmal durch das Tuch / so wird man an dem Tuch herum eine Materi oder Teig finden / die man auf Karten oder andern Papier ausbreiten und trocknen lassen muß.

### 4. Columbin oder Kugel-Lack.

℞. Drey Seidlein destillirten und gar sub-

tilen Wein-Essig / 1. Pfund der schönsten Bresil von Fernambuc / zerschneide es in kleine Stücklein / und lasse solches einen Monat und darüber / und ja nicht weniger in besagtem Essig weichen; hernach lässet man alles in Balneò Mariæ 3. oder 4. gute Sude thun / ferner ein paar Tage ruhen / dann nimbt man einen Viering gepulverten Alaun / in ein sauber irrden Geschirr / und zwinget besagten Liquor, durch ein Tuch / auf den Alaun / und lässet es einen Tag ruhen / nachgehends lässet man alles wieder heiß werden / biß es anfängt zu zischen / lässet es wiederum 24. Stunden ruhen / und stösset zwey Fischbein zu Pulver / darüber schüttet man besagten Liquorem, wann er ein wenig warm worden / rühret es mit einem Steckelein um / biß es einander annimbt / hernach lässet man es 24. Stunden / und zwinget es noch einmahlen durch / man muß es aber mit dem Alaun durchzwingen / ehe man es auf die gepulverten Fischbeine schüttet.

## 6. Schönes Safft-Grün.

℞. Nimb kleine Graines Roughes momey, und füllet mit solchem und einem wenigen Alaun eine Schweins-Blase / die hänget man eine zeitlang in einem Zimmer auf / wann nun die Beere verfaulen / so verwandeln sie sich in diese grüne Farbe / so man Verd de Vessie, oder Safft-grün nennet.

Oder man nimbt die Frucht von Stechdorn / zerstösset es in einem Mörsel / und thut pulverisirten Alaun darzu / truckt den Safft aus / und thut

solchen in eine Blasen / bindet die Blasen oben zu/ und lässet die Materi also trocknen.

### 6. Wie man den Zinober reinigen solle.

Weiln der Zinober aus Mercurio und Schwefel gemachet wird / so muß man ihme die Unreinigkeiten/ so er von diesen Mineralien an sich hat / benehmen / weiln solche seinen Glantz verderben / und ihn unbeständig machen. Diese Reinigung nun geschicht folgender Gestalt.

Zerreibe die Stücker Zinober mit Wasser/ auf einem Stein/ alsdann thue ihn in ein gläsern oder Schalen Geschirr / und lasse es trocknen/ hernach giesse Urin darauf / und vermische es so unter einander / daß der Urin gantz durchdringe/ und darüber schwimme; lasse alles ruhen / und wann sich der Zinober am Boden gesetzet hat / so giesset man den Urin herunter/und wieder neuen darüber/ lasset solchen wiederum eine gantze Stunde stehen/ und wiederholet solches 4. oder 5. Tage nacheinander/ biß der Zinober wohl gereiniget ist / folgends so schütte wohl geklopfftes Eyerklar darüber / so daß solches darüber stehe / vermenge es mit einem Nuß-baumen Holtz wohl durch einander / und lasse es wieder stehen / und giesse solchen auch wieder ab/ und noch 3. oder 4malen darauf/ und bedecke das Geschirr allezeit wohl / daß kein Staub darein falle / der ihme sonsten die Farbe benimbt / will man sich nun dieses Zinobers bedienen / so muß man ihn mit Gummi-Wasser anmachen / so bleibt er beständig.

### 7. Eine andere Manier.

Reibe den gepulverten Zinober mit Kinder-Urin oder Brandwein/ und lasse ihn am Schatten trocknen.

Will man ihn aber hell-roth machen/ und ihme seine Schwärtze benehmen/ so thue man in den Brandwein oder Urin ein wenig Saffran/ und reibe alsdann den Zinober darmit.

### 8. Das Bistre oder den gekochten Ruß zu machen.

Thue in einem Topff/ der glasurt ist/ einen Theil Ofen-Ruß/ und zwey Theil Wasser/ und lasse solches kochen/ biß das Wasser beyläuffig auf die Helffte zur Consistenz eingesotten ist/ dann zwinget man es durch ein Tuch/ und giest solchen Safft in Muscheln/ und lässet ihn trocknen.

### 9. Lilien-Grün.

Zerstosse die Lilien in einem Mörsner/ drucke den Safft in Muscheln/ und streue auf eine jede derselben ein wenig pulverisirten Alaun/ auf eine mehr/ als auf die andere/ um unterschiedliches Grünes heraus zu bringen.

## Von allerhand schönen Fernis-Künsten.

### 10. Ein guter Chinesischer Fernis.

℞. Des feinsten gummi lacca in granis 8. Loth/ reinen Sandaraca 8. Loth/ Mastix 4. Loth/ vermische alles/ nicht gar auf das subtileste pul-

verisirt/

perisirt/unter einander/thue es in ein Phiol-Glas/ geuß darauff des allerbesten rectificirtesten Spiritus Vini dritthalb Pfund/ darüber verlutire das Glas auff das beste/ und lasse solches 8. oder 10. Tage lang auff gelinder Wärme stehen/ nach solchen nimb das Glas/ und setze es in ein Balneum Mariæ, lasse es etliche Stunden darinnen sieden/ dann lasse den Fernis durch ein rein leinen Tüchlein lauffen/ in ein reines Glas/ so hastu einen überaus schönen klaren Fernis/ der an der Farbe wie ein schöner alter Wein außsiehet/ solchen verwahre dann auff das beste/ und so du solchen gebrauchen wilst/ so setze das Glas in ein Becken laulichtes Wassers/ so wird er schön leicht-flüssig/ und lässet sich gar gerne auftragen/ trocknet dann gar leicht/ und geschwind und gerne.

## 11. Ein anderer schöner Glasferniß.

℞. Des mit scharffer Laugen auf das beste gesotten und zubereiteten Sandaraca 8. Loth/ schönen gelben Agtstein 4. Loth/ vermische es und giesse darauf guten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch/ vermache das Glas auf das beste/ setze oder hänge es des Sommers-Zeit an die Sonne/ zur Winters-Zeit bey einem warmen Ofen/ schüttle und rüttle es aber Anfangs bey guter 2. Stunden lang unter einander/ darnach alle Tage abermahln eine halbe Stunde lang/ nach solchem setze das Glas eine Zeitlang in ein siedendes Balneum Mariæ, bis du siehest/ daß sich der Spiritus schön hoch roth gefärbet/ und die Gummata wohl aufgeschlossen hat/ dann öffne

das

das Glas / und lasse den Fernis / durch ein zart leinen Tüchlein lauffen / oder filtriren / dann verwahre und gebrauche solchen wie vorhergehenden.

12. Schöner rother Gold = Fernis.

℞. Des feinesten Gummi Lacca 8. Loth / fein Drachenblut 6. Loth / rother Ochsen = Zungen-Wurtzel / so man bey den Materialisten kauffet 3. qu. vermische es gepülvert untereinander / giesse darüber des allerbesten rectificirten Spiritus Vini ℔j. und verfahre darmit wie bey dem vorhergehenden / dann drucke solchen durch ein starck leinen Tüchlein &c.

13. Einfacher Chinesischer Fernis.

℞. Des allerbesten gröblicht zerstossenen Gummi Lacca ℔j. giesse darüber des allerbesten und stärckesten Spiritus Vini 2. Pint / lasse das Glas wohl verbunden / bey mittelmässiger Wärme / so lange stehen / bis der Spiritus Vini den meinsten Gummi Lacca aufgelöset / und sich darvon schön braun roth gefärbet hat / man mus aber das Glas offt bey einer guten halben Stunde lang wohl untereinander schütteln / darmit sich der Lacca nicht zufest auf einander setze / und von dem Spiritu Vini wohl aufgelöset werden kan ; nach solchem mus man solchen durch ein starck leinen Tüchlein zwingen / darmit derjenige / so durch gehet / fein klar werde / dann lässet man das Glas so lange stehen / bis sich der Fernis schön geläutert / und das Unreine / so zu nichts mehr tüchtig ist / zu Boden gesetzet hat / dann verwahret man solchen zum Gebrauch auff das

das beste / in währender Arbeit muß das Glas in ein Beck laulichtes Wassers gesetzet werden / darmit er im Auftragen desto flüssiger werde.

14. Ein ander dergleichen Fernis.

℞. Des allerfeinesten Gummi Lacca 16. oder 17. Loth / des besten Spiritus Vini rectificati 1. Pint / vermacht das Glas auff das beste / schüttelt und rüttelt es bey 2. Stunden lang wohl untereinander / dann setzet man es an die Sonne / oder über eine gelinde Wärme / so lange / bis der Spiritus Vini den Lacc-Gummi wohl aufgelöser hat / dann lässet man solchen durch ein dickes leinen Tüchlein gehen.

15. Schöner klarer Glas-Fernis.

℞. Gummi Lacca 6. Loth / Sandaraca 2. Loth / darüber giesset man guten rectificirten Spiritus Vini ein halb Pint / verfähret damit / wie obgemeldet / druckt hernach solchen durch ein leinen Tüchlein / und so es also solviret ist / so nimbt man es und lässet es noch 4. Tage stehen / dann giesset man das Lautere oben ab / welcher dann der schöneste und kläreste Fernis seyn wird.

16. Schöner Lac-Fernis / darmit man vergulden / und denselben an der Schöne so hoch treiben kan / als ob das überstrichen / auff das beste von einem Goldschmid in dem Feuer verguldet worden wäre.

℞. Gummi Lacca in granis 6. Loth / Aloepatica 2. Loth / Sandaraca 2. qu. Colophonii 6.

qu.

qu. Mastix 1. Loth/ Agtstein 2. Loth/ vermische alles nicht gar zum subtilesten pulverisirt untereinander/ thue die Mixtur in eine weite und stehende Glas-Phiolen/ giesse darüber des allerbesten rectificirten Spiritus Vini q. s. vermache das Glas auf das beste/ schüttle und rüttle es 2. guter Stunden lang wohl untereinander/ dann setze das Glas etliche Tage auf warmen Sand/ schüttle es aber fast alle 3. Stunde wohl untereinander/ so ergeben sich die Gummata desto besser zur solution, wann du nun siehest/ daß sich der Spiritus Vini gantz braun darvon gefärbet hat/ und die Gummata wohl aufgelöset sind/ so öffnet man das Glas und lässet den Fernis also heiß/ durch ein leinen Tuch lauffen/ verwahret hernach selbigen auf das beste/ wann man nun solchen wohl gewärmt einmahl 5. oder 6. über Silber oder Zinn streichet/ wird solches hernach an der Farbe dem schönesten Ducaten-Golde gleich. Will man aber solchen Fernis an der Farbe noch höher haben/ so kan man/ ehe solcher auffkochen thut/ 1. oder 2. qu. pulverisirte Gurgumi oder Gummi Gutta mit halb so viel oder weniger thun/ Drachēblut in das Glas uñ lässet es darmit auffkochen/ hernach wañ der Fernis kalt ist/ so seyhet man solchen noch einmahl durch ein Tuch/ in ein anderes Glas/ so ist er bereitet.

So man nun solchen gebrauchen will/ so macht man ihn vorher ein wenig laulicht/ so wird es desto schöner/ ingleichen so man dasjenige/ so man verguldẽ will/ ein wenig erwärmet/ so wird es desto besser; Wollte man aber ein gantzes Gemach

also verguldẽ/ so müste man ein wenig einheitzen.

### Wie das Colophonium darzu bereitet werden solle.

℞. 1. ℔. gut gemein Hartz / thue solches in eine irrdene Pfanne / die neu seye / setze es über ein Kohlfeuer / lasse es schmeltzen / rühre es bisweilen mit einem höltzernẽ Spatel umb / lasse es über dem Feuer stehen / bis es nicht mehr knastert / wann dann das Wasser gantz heraus / und nicht mehr rauchet / so nimbs von dem Feuer / seyhe es durch ein Tuch / auf einen Marmolstein / oder in einen reinen Hafen / lasse es kalt werden / so ist es klar / und durchsichtig / und von diesem wiege ab / so viel als du bedarffst.

### 17. Ein anderer schöner rother Fernis.

℞. Einen vierten Theil eines Pintes des besten rectificirten Spiritus Vini, giesse solchen über des besten Drachenbluts 5. Loth / rother Ochsen-Zungen-Wurtzel 3. Loth / lasse es 3. oder 4. Stunden zum längsten in der Wärme des Feuers stehen / hernach seyhe es durch ein dickes leinenes Tüchlein / darmit es fein sauber werde / dann thut man darzu einen dritten Theil eines Pindes der vorhergehenden klaren einfachen Chinesischen Fernissen einer / so wird er schön roth seyn.

### 18. Schönen Saffran-gelben Fernis zu machen.

Nimb den 4ten Theil eines Pintes hoch-rectificirten Spiritus Vini rectificatissimi, Aloes

succo-

succotrinæ 3. Loth/ Gurgumi 5. Loth/ mache alles zu feinen Pulver/ und lasse es in dem Spiritu Vini solviren/ oder zergehen/ hernach drucke es durch ein dickes leinenes Tüchlein/ darmit es fein sauber werde/ hernach thue darzu einen dritten Theil von dem rothen Fernis/ und vermische es wohl untereinander.

## 19. Wie zu obigen Fernissen ein guter Gold-Grund zu machen.

Nimb ein vom Bimsenstein glatt-gemachtes Holtz/ lege es ins Wasser/ darnach überstreiche es mit Mennig und obigen Fernis/ dann streiche es mit diesem Fernis ein wenig an/ und laß ein paar Tage stehen/ und trocken werden/ hernach reibe es wieder mit Bimsenstein/ und lege folgends ein wenig Goldblätlein darauff/ und bestreiche es alsdann mit obigen rothen und Saffran-gelben Fernis/ hernach mache mit obigen rothen Fürnis hin und wieder Flecken darauff/ und thue in diesen Fürnis ein wenig fein gestossnen Gummi Lacca, seyhet es mit einander durch ein Tüchlein/ und bestreiche hernach die Flecken mit schwartzen Fernis/ hernach überstreiche es einmahln sieben oder acht mit einem einfachen Fernis/ und alsdann lässet man dergleichen Stock Acht Tage lang wohl ertrocknen folgends bestreichet und färbet man ihn wiederumb mit klaren Fernis/ und lässet ihn 3. Tage trocknen/ und so er trocken worden/ so nimbt man ein Stuck Haut/ so man auff Flandrisch Serey heisset/ bestreichet und reibet es darmit/ bis man

siehet

siehet daß es blanck wird / und so es so weit fertig ist / so nimbt man eine Handvoll Wasser / und reibet darmit den Stab / hernach trocknet man ihn und reibet ihn sänfftiglich mit der Hand/ bis er ein wenig warm wird/ so ist er fertig.

## 20. Einen Saffran-gelben Grund zu machen.

Wann du den Stab gerieben / so mache mit rothen Fernis Flecken darauff / hernach überstreiche ihn mit Gummi Lacca, wie oben / und über die Flecken streiche schwartz Fürnis / wie obgemeldet worden / folgends überstreiche ihn 6. oder 7. mahln / mit gemeinem Fernis und thue allerdings darmit wie oben.

## 21. Ein rother Grund.

Nimb den Stock und färbe ihn mit Zinober/ darunter ein wenig Menig vermischt ist / welches mit gemeinen Fernis solle vermenget werden / alsdann mache Flecken darauff mit rothen und klaren Fernis / und thue ferner / wie oben gedacht.

## 22. Ein guter Gold-Grund.

Nimb Eisen-Don/ das ist Ockergelb / brenne oder glühe solche in einem irrdenē Geschirr wohl aus/ so wird er schön roth / desselben nimb einer welschen Nuß groß/ und lösche solchen/also roth erglühet/ im Brunnen-Wasser ab / so heisset man es braunroth / dann nimb Zinober und Röthelstein/ jedes zweyer welscher Nuß groß / Silber-Glett dreyer welscher Nuß groß/ (die findet man bey den Goldschmieden/ werden insgemein die schwartzen Gip-



sei-

### 7. Eine andere Manier.

Reibe den gepulverten Zinober mit Kinder-Urin oder Brandwein/ und lasse ihn am Schatten trocknen.

Will man ihn aber hell-roth machen/ und ihme seine Schwärtze benehmen/ so thue man in den Brandwein oder Urin ein wenig Saffran/ und reibe alsdann den Zinober darmit.

### 8. Das Bistre oder den gekochten Ruß zu machen.

Thue in einem Topff/ der glasurt ist/ einen Theil Ofen-Ruß/ und zwey Theil Wasser/ und lasse solches kochen/ biß das Wasser beyläuffig auf die Helffte zur Consistenz eingesotten ist/ dann zwinget man es durch ein Tuch/ und giest solchen Safft in Muscheln/ und lässet ihn trocknen.

### 9. Lilien-Grün.

Zerstosse die Lilien in einem Mörsner/ drucke den Safft in Muscheln/ und streue auf eine jede derselben ein wenig pulverisirten Alaun/ auf eine mehr/ als auf die andere/ um unterschiedliches Grünes heraus zu bringen.

## Von allerhand schönen Fernis-Künsten.

### 10. Ein guter Chinesischer Fernis.

℞. Des feinsten gummi lacca in granis 8. Loth/ reinen Sandaraca 8. Loth/ Mastix 4. Loth/ vermische alles/ nicht gar auf das subtileste pulverisirt/

verisirt/ unter einander/ thue es in ein Phiol-Glas/ geuß darauff des allerbesten rectificirtesten Spiritus Vini dritthalb Pfund/ darüber verlutire das Glas auff das beste/ und lasse solches 8. oder 10. Tage lang auff gelinder Wärme stehen/ nach solchen nimb das Glas/ und setze es in ein Balneum Mariæ, lasse es etliche Stunden darinnen sieden/ dann lasse den Fernis durch ein rein leinen Tüchlein lauffen/ in ein reines Glas/ so hastu einen überaus schönen klaren Fernis/ der an der Farbe wie ein schöner alter Wein außsiehet/ solchen verwahre dann auff das beste/ und so du solchen gebrauchen wilst/ so setze das Glas in ein Becken laulichtes Wassers/ so wird er schön leicht-flüssig/ und lässet sich gar gerne auftragen/ trocknet dann gar leicht/ und geschwind und gerne.

## 11. Ein anderer schöner Glasferniß.

℞. Des mit scharffer Laugen auf das beste gesotten und zubereiteten Sandaraca 8. Loth/ schönen gelben Agtstein 4. Loth/ vermische es und giesse darauf guten rectificirten Spiritus Vini, 4. quer Finger hoch/ vermache das Glas auf das beste/ setze oder hänge es des Sommers-Zeit an die Sonne/ zur Winters-Zeit bey einem warmen Ofen/ schüttle und rüttle es aber Anfangs bey guter 2. Stunden lang unter einander/ darnach alle Tage abermahln eine halbe Stunde lang/ nach solchem setze das Glas eine Zeitlang in ein siedendes Balneum Mariæ, bis du siehest/ daß sich der Spiritus schön hoch roth gefärbet/ und die Gummata wohl aufgeschlossen hat/ dann öffne

ser-Tiegel genannt/) auch Boli armenæ, als 8. welscher Nuß/ brenne den Röthelstein gantz ab/ in einer Kachel/ oder irdenem Geschirr/ bis sie hell erglühen/ und lösche sie auch im Brunnen-Wasser ab/ damit alles schleimichte heraus gezogen werde. Nun nimbt man erwähnte Stücke alle zusammen/ reibet solche auff einem Reibestein mit Wasser bey 2. oder 3. Stunden auf das reineste und subtileste ab/ bis es schöne trocken wird/ und thut wohl zerklopfft Eyerweiß daran/ reibet es wieder auff eine halbe Stunde lang/ bis es wieder starck wird/ und macht dann kleine Häufflein daraus/ lässet es trocken werden/ darvon macht man ein Häufflein mit Eyerklar/ als eine Rubric an/ streichet es an/ wie bewust/ der obgemeldte Grund ist gut/ auf Feldung/ Holtz/ Pergament/ Tuch/ &c.

## 23. Ein anderer Gold-Grund.

Nimb zerklopfft Eyerklar/ und halb so viel Gummi-Wasser/ Candel-Zucker/ und Saffran einer Hasel-Nuß gros/ lasse es 4. oder 5. Tage stehen/ so wird es zähe/ das streiche ein paar-mahln gar dünne an/ und lege alsobalden ehe es trocken wird/ das Gold darauff.

## 24. Ein anderer Gold-Grund.

Nimb schöne reine Kreiden reibe solche sehr klein/ darnach das Weisse von einem Eye/ trockne es aus/ und ein wenig Saffran in ein reines Tüchlein/ und nimb einen Tropffen Hönig/ und rühre es mit einem Finger untereinander/ und lasse ihn eine Weile stehen/ so ist der Gold-Grund bis zum Gebrauch

brauch bereitet. Die Kreiden zu dem Gold-Grund sollstu vorher brenn-heiß machen / dann in guten Essig/der halb mit Hönig vermischt ist/ ablöschen / wohl untereinader rühren / die Kreiden über Nacht darinnen liegen lassen / so ists hernach zu allerley Gold-Grunden tüchtig und gut.

## 25. Ein gut Palment oder Gold-Grund.

Nimb 6. Loth guten Boli armenæ, Braunroth 3. Loth / Ockergelb ein halb Loth / Röthelstein 1. qu. Drachenblut ein 16. Theil / Unschlit einer Erbis groß / reibe es miteinander / anderthalb Tage unter Wasser/ daß kein Sand darein falle/und stosse darnach ein Häufflein/ und laß trocken werden / wann du es nutzen wilst / so nimb ein Häufflein 2. oder 3. und lege es auff einen Stein / und nimb ein neues Ey / thue es an der Spitzen auff/ lasse das Klare heraus/ und reibe die Häufflein darmit an / bis es wieder zum Pulver wird / darnach thue ein frisch Gummi Wasser daran / darneben mustu auch Saffran-Blümlein in ein Tüchlein binden / und in das frische Brunnen-Wasser thun/ darnach mustu es anderthalb Stunden reiben / so kanstu das erste mahl darmit Pulmenten/ die lasse/ daß man es kaum siehet / das andere mahl ein wenig dicker/das dritte mahl wieder dicker/ daß vierdte mahl abermal dicker/ und das fünffte mahl wiederumb dicker / mit einem grossen linden Haar-Pensel/ und mit einem wüllen Tuch abgewischet. Wilt du es alsbald schiessen / so nimb einen guten Farb-Leim / abgesotten und Seckler Leder / und dieser

Leim solle schön seyn / seyhe ihn durch ein Tüchlein/ und giesse eine gute Nusschalen voll/in ein Gläßlein voll Brunnen=Wasser / und rühre es durch einander / und thue dann den Schaum darvon / du must das Saffran = Blümlein = Wasser auch daran thun.

### 26. Ein anderer guter Gold=Grund.

Nimb Boli armenæ, und wasche ihn in einer Laugen / darnach reibe es ab mit Eyerklar / und Leim / darzu nimb abgeschabte Kreyden / und 3. oder 4. Tropffen Serapii Citri, und ein wenig Saffran.

### 27. Bücher auswendig auff dem Schnitt zu vergulden.

Nimb an statt des Bleygelbes/Ockergelb/ und reibe das wohl mit Wasser / und lasse ihn trocknen/ darnach mache ihn an mit Eyerklar / und Candel=Zucker darein/ nicht zuviel / und streiche das an in der Presse / und lege das Gold kalt auff / dann laß trocken werden und polire es.

### 28. Guter Gold=oder Silber=Grund.

Nimb ein halb Loth geriebener Kreiden / Kandel = Zucker einer Erbis groß / und 5. Tropffen getemperirter Rubric Hönig als einer Erbis groß / temperire es mit Eyerklar / ein wenig dicker als eine Rubric. Darnach schreibe darmit / laß trocknen/ doch daß es ein wenig feucht seye / und so du das Gold oder Silber willst auflegen / so hauche zuvor auf den Grund / und probire es mit dem Zahn.

## 29. Ein ander Gold-Gründlein.

Nimb Gummi Arabicum, zerlasse den in Geiß-Milch/ und schreibe darmit/ lege darauff das Gold/ und wann es trocken wird/ reibe es mit Baum-Wollen ab.

## 30. Noch ein anderer guter Gold-Grund.

Nimb Eyerklar/ lege darein Gummi Arabicum, reibe es mit Kreyden gar wohl auff einem Stein/ thue darunter ein wenig Candel-Zucker.

Nota, ist der Gummi hart und dürr/ will das Gold nicht an sich nehmen/ so ist zu wenig Candel-Zucker dabey.

Item bricht der Grund fest auff das Gold/ so ist der Gummi zu wenig.

Item fähret es gerne/ und ist doch nicht schön/ so ist zu wenig Candel-Zucker darbey.

## Wie die Kreiden zum Gold-Grund zu bereiten.

Nimb Kreiden/ so viel du wilst/ mache solche 3. mahl glühend/ lösche es im Essig ab/ darnach reibe die Kreiden mit faulem Eyerklar/ oder Gummi-Wasser/ laß trocken werden/ behalte es zum Gold.

## 31. Ein gut Gold-Gründlein zum Schreiben.

Man nimbt folgender drey Gummi/ als Gummi Arabici, Gummi Serapini, und Gummi Armoniaci, eines so viel als des andern/ einer und halb so viel als der Gummi ist/ wohl und zart abgeriebenes Bleygelb/ und der Gummi sol-

le vorhin aufgelöset werden/ in einem warmen Essig/ und lege hernach die zwey andern Gummi auch in den vorigen Essig/ und wann sie zergehen/ so zerreibe es hernach auff einem Reibstein/ samt dein Bleygelb/ und schreibe dann darmit was du wilst/ es mag wohl ein oder zwey Tage Verzug haben/ daß du kein Gold oder Silber darauff legen darffst/ wann es sich aber allzu lange verzeucht/ so lege das Papier oder Holtzwerck in einen Keller/ doch nicht zu lange/ wann es trocken ist/ feuchte es mit einem Bier wieder an.

### 32. Ein anderer guter Gold-Grund.

Reibe gute Kreiden so viel als du willst/ mit Essig und Eyerklar/ und Gummi Arabici darunter/ oder Leim/ rühre es wohl untereinander/ und Candel-Zucker so groß/ als einer Erbis/ reibe das mit einander/ und schreibe darmit/ druck das Gold darauff/ und polire es/ wann du es offt anreibest/ wird es so viel besser.

### 33. Ein Gold-Gründlein.

Nimb eine Ochsen-Galle/ thue ein wenig mehr dann halb so viel Bier darzu/ lasse es durch einander einsieden/ mit 2. Pfennig Gummi Arabicum, und vermische es mit ein wenig Saffran/ und schreibe darmit &c.

### 34. Fenster aus Pergament zu machen.

Lasse dir ein Pergament-Haut schaben aufs dinneste/ als man kan/ wasche sie zweymal auf das allerschönste/ spanne sie wieder in eine Rahme/ reisse darauf/ was du wilst/ überfahre es

dann

dann mit dinnem Leim / der aus Pergament gemachet ist / und lasse es trocken werden.

Wilt du es schön blau haben / so stosse die blauen Korn-Blumen / in einem Mörsel / drucke den Safft darauff durch ein Tüchlein / nimb dann wieder ein schön weisses Tüchlein / und lege Gummi und Eyerklar darein / laß darinnen zergehen und färbe das Fenster darmit / so wird es schön blau / dann überfahre es mit schwartzem Fürnis / so wird es durchsichtig auf beyden Seiten.

Wilt du es grün haben / so nimm ein wenig Grünspan und reibe es ab mit Eyerklar / thue darunter ein wenig Hönig / temperire es mit Essig unter einander / und mit ein wenig Saffran / willt du es gelbe haben / so weiche Saffran in Eyerklar oder Gummi / und überfahre es.

## 35. Ein Papiernes Fenster zu machen / daß es wie ein Gläsernes scheine.

Ma pflegt in Italien und Hispanien die Fenster nicht aus Glaß / sondern aus durchsichtigem Papier / oder auch reinen weisen durchsichtigen Leinwand zu machen / und das nicht allein in schlechter sondern auch in reicher und mächtiger Leut Häusern ; welche Sache unsern in dieselbe Länder kommenden / und unsern Gläsernen Fenstern gewohnten Teutschen so frembde vorkommet / daß sie auch die herrlichsten / mit solchen Fenstern vermachte Palläste nicht anderst verlachten / als andere lachten / wann man an herrliche Kleider zerhauene Zäserlein flickte.

Wilt du nun daß solche Papierne Fenster / denen sie von weitem Ansehenden gläsern vorkommen / so verfahre also; Nimb Papier aus der Papier-Mühl / da man es zubereitet / das noch nicht geleimt ist / und welches die Buchdrucker gemeiniglich brauchen / mische darnach 6. Theil Terpentin / und 2. Theil Mastix darunter; zerlasse es / bestreiche das ausgedehnte Pappier darmit / und lasse es trocknen / so hast du / was dich verlanget. Dieses aus P. Kirchers Geheimnussen.

Da kanst du runde oder gevierdte Scheiben mit Dinten-Strichen oder von anderer Farbe auf dem Pappier verzeichnen.

## 36. Ein Glas-Fenster von Pappier zu machen.

Thue Mahler-Fürnis in Wasser / so viel als in ein Schüsselein gehet / lasse ihn sieden / und rühre ihn biß das Wasser vergehet / wann es aber halb gesotten ist / so wirffe rein zerstossenes Glas darein / bemahle darnach das Pappier wie ein Gläsern Fenster / und bilde Scheiben Craiß-oder viereckichte Glas-Rahmen / bestreiche darnach das Pappier mit vorbereitetem Fürnis an / und lasse es trocken werden. Aus P. Kirchers Hande geschriebenen Geheimnussen.

## 37. Ein Gläsern Fenster anderst in Holtz zu machen.

Nimb ein Pergament von Bocks-Felle / das nicht mit Kalch bereitet seye; beschabe es säuberlich / biß es durchsichtig und dünn genug seye / dar-

darnach thue es in ein Gefäß voll Wasser / also / daß das Wasser über das Fell gehe / thue in dasselbe Gefäß ein wenig beym Feuer abgeschaumtes Hönig und das Weisse von acht Eyern / rühre alles mit dem Felle untereinander. Endlichen ehe dieses Gemisch verseiget und vertrocknet / so streiche es an Holtz / daran es bleiben solle. Wann es aber trocken worden / so mahle daran was du wilst / und streiche es mit Mahler-Fürnis an. Aus P. Kirchers Geheimnussen.

## 38. Uberaus starcke Mauern zu bauen.

Ich habe an vielen Orten (schreibet der Author, Joc. Serlorum Nat. & Artis) sonderlich zu Rom / zerfallene Stucke von uhralten Gebäuden und Mauren gesehen / daran die Steine mit dem zwischen-Kalch so steiff und unauflöslich zusammen gebacken sind / daß viel mehr Mühe / Arbeit und Unkosten erfordert wird / sie abzubrechen / als neue aufzubauen. Solcher Dinge Spuhren habē wir zu Maynz in dem vesten Denckmahl des Drusi Germanici, welches Gebäu steinern ist und rund / zu des Drusi Zeiten gebauet / so vest zusammen gemauert / daß es bißhero mit keiner Gewalt hat zersprengt werden können / und meynt man auch nicht / daß mans anderst abwerffen könne / ohne wann man Schieß-Pulver und Feuer darunter legt. Fast die meisten verwundern sich über die Steiffheit und Stärcke dieser und dergleichen alter Denck-Gebäude / welche die Römer vor diesem aufgeführet / und habe bißhero keinen gehört oder gelesen / der etwas

umb den Kunst-Fund zu wissen sich erkläret. Der einige Cardanus (meines Wissens) im 12. Buch der mancherley Dinge cap. 58. unterstehet sich solches mit folgenden Worten zu erklären.

Man machet sie aus kreidigter weisser und rother / von Sand / Wust-Stein und Koth wohl gesäuberter Erde / darnach trocknet man sie nicht bey dem Feuer / sondern bey der Sonnen 5. Jahr lang; Im Frühling oder Herbst solle man sie bereiten / damit sie nicht im heissen Sommer / wann die äusserste Haut dürre worden / sich zusammen ziehe und breche. Nach zweyer Jahren Verlauff / fangen sie an / nutzlich zu seyn / aber in fünff Jahren gantz vollkommen. Ehe man sie auffführet / muß man sie zuvor wohl rühren / oder Spreu darein mischen / der Kalch solle von gesunden Steinen seyn / und der Sand wie der Puteolische Staub oder verbrannte heisse Erde / rauh / leicht / und durch des Feuers Krafft gebrennet. Mit dieser Materi / voraus wann die Ziegel aus Bimsteinigten Laim / werden ewigdaurende Mauern gemachet. Weilen der Kalch-Gezeug einen kleinen Unterschied von den Ziegeln hat; und wann diese beyde des Feuers Krafft empfunden und dinne worden / werden sie zuletzt so hart wie Diamant. Auch ist es vorträglich / daß man die Gebäude umb die Zeit / da Tag und Nacht gleich ist / vornehme / darzu nicht viel Kalck / sondern gute Quadersteine / und die Mauren schnur-recht aufführe / Cardanus.

Von dem besagten wird heut zu Tag viel gebraucht / sind auch in nechst vorhergehendem

Welt-Alter in den Römischen Gebäuden gehalten worden / die doch den alten an Stärcke und Veste weit nicht gleichen mögen. Der Fughalt zwischen den Steinen und Mördel rührt sonder Zweiffel vom Wasser / Sand / Kalckstein / Erhaltung des Kalchs / Einrührung der Speiß oder Mördels / Zeit und dergleichen Dingen her.

# Von allerley Dinten zu machen.

## 39. Zinober zum Mahlen und Schreiben.

Man nimbt des schönsten Kram-Zinnobers / so viel man will / reibet solchen auf einem Reibstein mit gemeinem Wasser auf das subtileste ab / lässet ihn wieder trocken werden / thut ihn hernach in ein saubers Zucker-Gläslein / giest Knäbleins Harn darüber / lässet es also eine Weile stehen / biß sich der Zinober gesetzet hat / darnach giesset man den Harn wieder ab / und andern dafür darüber / so man nun solches 8. oder 10mal gethan hat / so ist der Zinober auf das beste bereitet. Alsdann nimbt man frisches Eyerklar / zerklopfft solches auf das beste / biß es zu Wasser worden / und geust es eines queren Fingers hoch über besagten Zinober / rühret es dann wohl unter einander / und so sich der Zinober an Boden gesetzet / und giest man das Eyerklar allgemach herab / und andern herüber / und solches so offt als man mit dem Harn verfahren hat / welches nur bloß deßwegen geschicht / daß der stinckende Geruch von dem Urin oder Harn vergehe. Zuletzt geust man wieder ander zerklopfftes Eyer-

Eyerklar daran / vermischt es wohl unter einander und macht daraus eine Farbe zum Schreiben oder zum Mahlen.

NB. Diesen also angemachten Zinober sollt du in einem verdeckten Geschirr behalten / und allezeit / so du ihn willst gebrauchen / mit einem Höltzlein umbrühren / dann er lange Zeit kan behalten werden.

### Das Eyerklar allezeit frisch und gut zu behalten / den Zinober oder andere Farben darmit zu temperiren.

Man nimbt frisches Eyerklar also gantz von den Eyern so viel man will / geust darüber so viel Essig / biß sich drey für hundert Theil Eyerklar vergleichen / lasse es also zween Tage stehen / darnach seyhe es durch ein leinen Tuch / also / daß die Eyerklar gantz bleiben / und nicht zerbrechen / und lasse sie also 8. Tage lang stehen / darnach so seyhe sie noch einmal / und behalte sie zum Gebrauch / biß es die Nothdurfft erfordert / in einem wohlverdeckten Geschirr auf.

### 40. Gute schwartze Dinte zu machen.

℞. 8. Loth Gallus / zerstosse ihn / giesse eine Kanne guten Bier-Essig darauf / setze es auf einen warmen Ofen / in eine Stuben / lasse es eine Nacht also stehen; dann thue darzu des andern Tages 6. Loth Vitriol, lasse es wieder eine Nacht stehen / darnach thue darein 3. Loth Gummi Arabici, lasse die Dinten also stehen / rühre sie alle Tage umb / so hast du eine gute Dinten / die nicht schimmeln wird.

## 41. Sehr gute schwartze Dinten zu machen/ die in vielen Jahren nicht schimmeln wird.

℞. Gallus 11. Loth/ Vitriol 10. Loth/ Gummi Arabici 9 Loth/ Bier-Essig 2. Quart/ Wein-Essig 1. Quart / Saltz eine Hand voll. Thue alles zusammen in einen neuen Topff/ und lasse es 9. Tage stehen / rühre es aber alle Tage wohl umb / so hast du eine gute Dinten/ du magst auch wohl gar keinen Wein-Essig darzu nehmen / du darffst sie nicht sieden. Wann sie dir abgehet / so giesse nur Essig hernach / so hast du immer Dinten.

## 42. In schneller Eil gute Dinten zu machen.

Wilt du schnell eine Dinten machen/ so nimb nur Dinten-Pulver ( das findet man allezeit in der Apotheecken bereitet) geuß Bier darauf/ lasse es nur eine Nacht stehen/ so hast du eine gute Dinten.

## 43. Rothe Dinten zu machen.

Nimb ein paar Loth Presilien-Spähne / thue sie in ein Gläsern Häfelein/ giesse darüber guten Wein-Essig / lasse es 3. oder 4. Tage stehen/ daß es wohl erweiche / nimb dann gut lauter Bier / geuß daran ein wenig lauter Wasser / daß die Feuchte 2. quer Finger hoch über die Spähne gehe / setze es zu einem temperirten Glütlein / lasse es sieden/ aber ja nicht überlauffen. So es nun eine gute Zeit gesotten hat / so thue einer

welschen

welschen Nuß groß gestossenen Alaun / und so viel Gummi Arabici darein / setze es wieder zum Feuer / lasse es wieder sieden / nimb es wieder vom Feuer / und laß erkalten / dann seyhe es von den Spähnen / aber thue es in ein Glaß / und vermache es geheb / so ist es gerecht.

### 44. Auf eine andere Art schöne rothe Dinten zu machen.

℞. 2. Loth Bresilien und von 12. Eyern das Weisse / Alaun einer Haselnuß groß / zerklopffe das Eyerweiß sehr wohl und thue es unter einander / setze es an die Sonnen / oder hinter den Ofen 2. Tage / rühre es bißweilen unter einander / seyhe es dann durch ein Tuch / und lasse den Safft wohl abtrocknen / behalte es in einem reinen Tuch / und so du es temperiren wilst / so nimb lauter Wasser.

### 45. Grüne Dinten zu machen.

Nimb frische Holder-Blätter / zerstosse sie und vermenge es mit Alaun / so hast du eine gute Dinten.

Oder nimb schönen Grünspan / oder gar nur Kupfferfeylicht / giesse scharffen Wein-Essig darauf / und thue Gummi darzu / so bekombst du eine schöne grüne Dinten.

Oder nimb kleine Bißlein Kupffer (laminas-Blechlein) giesse sehr guter scharffen Wein-Essig darauff / setze es im Sommer an die Sonne / im Winter auf den Ofen. Wann man es auf den Ofen setzet / so muß man es oben zumachen / in der

der Sonnen aber nicht / dann die muß es durchkochen / und lasse es also stehen / biß es gut wird. So es eintrocknet / so giesse wieder ein wenig Essig daran / und so es recht grün ist / so seyhe solches von dem Kupffer in ein reines Gläslein ab / so hast du eine schöne grüne Dinten die schön glänzet.

## 46. Blaue Dinten zu machen.

Pflücke von den blauen Korn-Blumen / die nicht frisch / und neulich abgebrochen sind / nur die Blüthe (die Häutlein werden weggeworffen) zerstosse und zerquetsche sie in einem Mörßner / oder reibe sie in einem Reibe-Topff oder Reibestein / giesse ein wenig Essig / darinnen Alaun aufsolviret ist / daran / wiewohlen etliche gar nur Wasser daran giessen / presse es dann durch ein rein Tüchlein / wilt du noch ein wenig Gummi darzu thun / das kan ihm nicht schaden.

## 47. Violblaue Dinten zu machen.

Nimb Attich-Beer / Alaun / Essig und Harn / temperire es unter einander / und siede es.

## 48. Gelbe Dinten zu machen.

Nimb der gelben Schmaltz-Blümlein / die auf den Wiesen wachsen / drucke den Safft darvon / und thue auch ein wenig Alaun darunter / oder Saffran mit Alaun-Wasser angemachet / gibt auch eine hübsche gelbe Dinten.

Oder schönen abgeriebenen Auripigment, wie obige Zinober-Dinten bereitet / gibt auch eine schöne gelbe Dinten.

## 49. Gold aus den Federn zu schreiben.

Nimb 16. Blätlein des feinesten Goldes / lege solches auf einen reinen Reibstein sprenge darüber ein wenig Wein Essig / laß eine kleine weile liegen / und reibe es alsdann unter einander zu einem zarten Pulver / thue das Pulver in ein Müschelein / giesse darüber lauteres Wasser / daß die Muschel voll darvon werde / zertreibe es wohl unter einander mit einem Finger / lasse es eine Weile gefallen / daß das Gold gefället / giesse alsdann das Wasser ab / und ein anderes daran / und rühre es wie zuvor / thue es so lange / biß das lautere Wasser darvon gehe / und thue es darauf in ein zinnern Hörnlein oder Muschel / giesse lauter Gummi-Wasser daran / temperire es also / daß es gerne aus der Feder gehet / thue daran einen dritten Theil Wasser unter den Gummi / schreibe darmit / und planire es sänfftiglich.

## 50. Sehr gute Schreib-Dinten zu machen.

Erstlich von der Beschreibung der Specierum, so zu dem Dinten-Zeug kommen / und was eines jeden Tugend und Vermögen ist.

### 1. Gallus.

Welcher Gallus schwach ist / und viel Runtzeln hat ist gut / je älter je besser. Der ander der da glatt ist / glatte Körner hat und leichte ist / inwendig weiß siehet / der ist geringer. Welcher aber inwendig gelb und schwehr ist / derselbige ist gut / und der allerbeste.

2. Vi-

2. Vitriol oder Kupffer-Wasser.

Der Vitriol, der da naß ist / dessen muß man 1. ℔. haben. Item der Vitriol, der träuge und weißfärbicht vom Wetter ist / dessen nimbt man $\frac{3}{4}$. eines ℔.

3. Gummi Arabicum.

Welcher Gummi lauter / und durchsichtig als Agtstein / gelb und leicht ist / der ist gut.

Item der Gummi / der da grosse Körner hat / als die kleine welsche Nüß oder grosse Haselnüß / und gantz roth / und runzelicht / und eines theils glatt ist / derselbe ist falsch und hart / zergehet nicht / und bleibet in der Dinten als ein Zitter von einer Gallert / und klebet wie ein Leim.

## Nothwendige Erinnerung wegen einer beständigen guten Schreib-Dinten.

1. Essig wehret / daß die Dinten nicht schimmlet.
2. Der Harn / daß sie nicht treuget.
3. Saltz / das Saltz wehret daß sie nicht zu dicke wird / und hilfft auch wider den Schimmel.
4. Alaun / der wehret daß sie keine Fæces behält / und lauter wird.
5. Gallus und Vitriol bringen die Schwärtze.
6. Gummi hält und stärcket die Schwärtze / und macht sie gläntzend.

Das faule Wasser macht und wehret / daß der Essig nicht so mächtig und starck wird / und durchschlägt.

## 51. Einem auf einem Ey etwas zuschreiben.

Herr Gustav Selenus in Criptogr. f. 411. sagt aus Porta, man solle Alaun und Galläpf-

fei stossen / und mit scharpffen Essig vermischen / daß es wie eine Dinte werde / mit welcher man auf die Schalen des Eyes schreibet / was man will / und lässet es trocken werden / darnach leget man es in Saltz-Wasser / oder in einen scharffen Essig / lässet es 4. Tage liegen / alsdann trocknen / solches schicket man einem Freunde / man wird aber darauf keine Characteres mehr sehen / so nun der Freund / was geschrieben ist / lesen will / legt ers zum Feuer / wann es nun gebraten ist / und man die Schalen ablöset / erscheinet die Schrifft auf dem Eye.

## 52. Auf eine andere Manier einem etwas auf einem Eye zu verstehen geben.

Joh. Baptist. Porta. cap. 64 lehret es also verrichten. Uberstreiche das gantze Eye mit Wachs / und mit einem Eisernen Griffel schreibe in das Wachs / auf die Eyerschalen was du willst / erfülle die Buchstaben mit Essig / darinnen Gallapffel gelegen / und lasse das Eye einen gantzen Tage in selbigem liegen / darauf thue das Wachs weg / und schicke das Eye deinem Freund: So er nun die Schrifft lesen will / muß das Eye hart gesotten und geschälet werden / so wird auf dem Weissen sich die Schriffte ereignen.

## 53. Ein geheimes / Wasser verborgene Schrifften darmit zu machen.

Nimb Vitriol, stosse solchen klein / thue dessen ein wenig in ein neues Dintenfaß / geuß lauter Wasser darauf / schreibe darmit auf ein Papier oder Pergament / wann selbiges trocken wird / so

so kan es niemand lesen / weder bey dem Liecht / noch bey der Sonnen / es seye dann / daß man es durch ein Wasser ziehet. Doch muß das Wasser auch also præpariret werden: Nimb ein Seidlein Wasser / das schön rein und lauter ist / thue darein 1. pulverisirten Gallus / temperire das unter einander auf das beste / seye es darnach durch ein klein leinen Tüchlein / darnach thue das Wasser in das Gefässe / nachdeme der Brief breit ist / zeuch den Brief dardurch / so liesest du ihn wie einen andern Brief.

NB. Wann man sonsten auch den Brief per Contrarium, schwartz mit Dinten beschriebe / so merckte man den Possen desto weniger.

### 54. Ohne Dinten / eine schwartze Schrifft zu schreiben / die man nicht schwartz kan sehen / man ziehe sie dann durch ein Wasser.

Nimb gestossenen Vitriol, thue denselbigen in ein Scherblein / giesse ein wenig frisch lauter Wasser daran / daß der Vitriol zergehe / alsdann nimb eine neugeschnittene Feder / und schreibe mit dem Wasser auf ein sauber Papier / lasse es dann wohl trocknen / daß niemand nichts auf dem Papier sehen könne. Wann man dann jemanden eine Schrifft zeigen will / da keine ist / so nimb ein Viertel einer Maaß lauter Brunnen-Wasser / thue 1. Loth pulverisirten Gallus darunter / vermische es wohl durch einander / seyhe es durch ein rein Tuch / in ein sauberes breites Beck / nach Grösse des Briefes / ziehe den Brief durch das

Wasser im Beck / so fähet die Schrifft von Stunden an schwartz zu werden / als ob sie mit Dinten geschrieben wäre.

## 55. Schreiben daß es niemand lesen kan.

℞. Schönen reinen Salmiac 1. qu. schabe darvon ein wenig in einen zinnernen Löffel da kaltes Wasser innen ist / darnach mache dir ein neue Feder / darmit noch nichts geschrieben worden / schreibe darmit auf ein reines Papier / und lege es auf den Ofen / oder sonsten wohin / lasse es trocken werden / so siehet man nichts darauf geschrieben / will man es aber lesen / so halte man es nur über heisse Kohlen / lasse es wohl warm werden / so findet sich die Schrifft / daß man es auf das beste und deutlichste lesen kan.

NB. Man muß im Schreiben nicht klecken / welches dann geschicht / wann man zu viel Salmiac darein thut. Es ist ein sehr scharff Ding / man muß in einen Löfel voll Wasser nicht viel nehmen. Ist das geschriebene erst nicht schwartz genug / so thue mehr Salmiac darein / dann jemehr dessen darinen ist / je schwärtzer es wird.

## 56. Einen schwartzen Brief mit weisser Schrifft / an den Tage zu bringen.

Nimb frisch lauter Brunnen-Wasser / thue darunter das Gelbe von einem frisch-neugelegten Ey / temperire es wohl durch einander / in der Dicke daß man wohl darmit schreiben kan. Nimb dann eine neugeschnittene Feder / schreibe darmit auf das Papier / was du selbsten wilst / lasse es wol trock-

trocknen / darnach nimb einen guten linden Pensel / und streiche den Brief allenthalben mit schwartzer flüssigen Dinten an / daß es alles schwartz wird / beyde das Papier und die Schrifft / daß es niemand lesen kan / lasse es trocken werden. Wann du ihn dann wieder leßlich machen willt / so lege den Brief nieder / und schabe mit einem Messer die Substanz der Schrifft darüber / so ist sie schön weiß und deutlich zu lesen / in der schwartzen Feldirung.

## Pergament oder Papier auf mancherley Art zu färben.

Man nimbt das Pergament oder Papier / und nagelt solches an allen vier Orten auf ein schlechtes gehobeltes glattes Bret / fest und starck an / daß die ebene Seiten / auf der die Haare gestanden / heraus komme / alsdann nimb die zugerichtete Farbe / und trage sie mit einem Pensel darauf / zwey oder dreymalen nach Gelegenheit / nachdeme du siehest / daß es die Noth erfordern wird / und so lange / biß dichs beduncket schön genug zu seyn.

## 57. Schwartz Pergament oder Papier zu machen.

Nimb für drey Pfenning Kühn-Ruß / oder so viel du willst / setze es mit einem wenigen Wasser in einen Topf zum Feuer / lasse es auffsieden / biß du den Kühn-Ruß unter gerühret / darnach thue darein 1. Loth Gummi-Tragant / und ein dünnes Leim-Wässerlein / und färbe darmit.

### Auf eine andere Art.

Reibe dem Kühn-Ruß auch auf einen Stein mit Bier oder Covent ein / darnach thue es in ein Häfelein oder Topf / lasse ihn trocken werden/ nachdeme giesse ein schwach warmes Leim-Wasser daran / magst auch wohl ein wenig Eyerklar darzu thun / bestreiche das Pergament und Papier / wie gedacht. Wann du darauf schreiben willst/ so fahre mit einem schwartzen härinen Läplein zuvor einmahlen oder drey hin und her / so wird es fein schlacht / und ist gut darauf zu schreiben.

### 58. Weisse Schrifft auf schwartzes Papier zu schreiben.

Schreibe mit Eyerklar auf weisses Papier/ und wann es trocken worden / überfahre es mit Kühn-Ruß / und reibe es mit einem rauhen Läplein ab.

### 59. Pergament oder Papier schön gelb anzufärben.

Nimb der acht Tage vor Laurentii abgebrochenen Creutz-Beer von einem Hagendorn / zerstosse solche in einem Mörsel mit Alaun / und so man es schön gleissend haben will / muß man klein-zerstossenen Gummi-Arabicum in den lautern Safft thun / und alsdann darmit färben.

### Auf andere Art.

Man nimmt præparirten Auripigment / oder Bleygelb / reibt solches mit Gummi- oder Leim-Wasser / auf einem Stein/ auf das zarteste

ab

ab / und thut ein wenig Saffran darzu / reibt es wohl unter einander / man kan es auch mit Eyerweiß und dergleichen vermischen.

### 60. Das Papier oder Pergament roth anzufärben.

Nimb roth Bresilgen-Wasser / bestreiche es darmit einmahlen oder zwey / biß dich gedüncket roth genug zu seyn.

Oder nimb rother Farbe welcherley du willst / reibe sie mit lautern Wasser auf einem Stein klein ab / lasse sie trocken werden / temperire sie mit einem Gummi / oder Leim-Wässerlein / oder Eyerklar / oder Tragant / ein paar Tag und Nacht in Regen-Wasser zergangen.

### 61. Das Papier oder Pergament grün zu färben.

Nimb Grünspan / und von Creutz-Beeren den Safft / reibe es miteinander auf einem Stein gantz wohl / und temperire es mit einem Leim-Wässerlein nicht zu starck.

Oder nimb Berg-grün und Grünspan / wol untereinander gerieben / mit einem Leim-Wasser aufgestrichen.

Oder nimb schwartze Creutz-Beer / die um Michaelis sollen gebrochen werden / darzu auch Nacht-Schatten / zerstosse es zusammen in einem Mörsel / siede es miteinander / und thue ein wenig gestossenen Alaun darunter / und färbe darmit / biß es schön wird / willt du sie aber gleissend haben / so thue Gummi darein.

### 62. Das Papier oder Pergament blau anzufärben.

Nimb Veyl-blau- oder Liecht-blauen Lasur/ in ein reines Wässerlein gethan / und unter einander gerühret / und wann du färben willst / so streiche das Papier zuvor mit einem Gummi/ lasse es wohl trocken werden / dann färbe es mit einer blauen Farbe.

Oder nimb Safft von Heidel-Beeren / mit Alaun und Gall-Aepfeln vermischt.

Oder Holunder-Safft mit Alaun unter einander gemenget.

### 63. Das Papier oder Pergament braun anzufärben.

Nimb Galitzen-Stein / zerstosse denselben / und thue ihn in ein gut Bresilien-Wasser/ das zuvor abgesotten ist/ und lasse es zimlich sieden.

### 64. Pergament mit mancherley Farben durchscheinig zu machen.

Man nimbt ein subtiles Pergament/ wäscht es gar wohl in lauterer Laugen / das thue aus einer frischen Laugen zur andern/ so lange biß das Pergament keine Trübe mehr aus ihme gibt / alsdann so hat es genug/ schwancke es dann aus einem frischen lautern Brunnen-Wasser / und ringe oder reinige es dann wohl aus.

Willt du nun das Pergament schön grün haben / und durchscheinend/ als ein Glaß/ so nimb Grünspan/ reibe den gantz wohl mit weissen starcken Essig / mische darunter ein wenig Safftgrün / tempe-

temperire es durch einander / nicht zu dicke noch zu dünne / lasse das Pergament eine Nacht in dieser Farbe ligen / darnach schwancke es aus frischen Wasser / daß die Feces darvon kommen mögen / spanne es auf eine Rahm / lasse es wohl trocken werden / nimb darnach lauter Fernis-Farbe überstreiche das Pergament auf beyden Seiten / stelle es in eine warme Sonne / laß trocknen / nimb es darnach von den Rahmen.

Mercke gar eben/ welcherley Farben du das Pergament willst haben/ in derselben Farbe lasse es alle Wege eine Nacht ligen/ doch must du das Pergament alle Wege wohl waschen / wie obgedacht. Aus dergleichen Pergament macht man gute Augen-Schirmen.

## 65. Durchscheinendes Papier zu machen / dadurch zu mahlen.

Man nehme Baum- oder Nuß-Oel/ oder (welches denn allen Geruch zu verhüten am allerbesten ist) Mandel-Oel/ und giesse solches / nachdeme es genug ist / auf ein subtil / und hell / und nicht starck geleimtes Post-Papier / halte solches (wann du es mit Baum-Wolle wohl überfahren ) an die warme Sonne / oder warmen Ofen/ lasse es wohl durchziehen / daß es fein helle und durchscheinend werde; demnach reibe es mit weitzener Kleyen fein trocken ab / und lege es worauf du willst / so lässet es sich alles darauf schreiben / was dadurch scheint.

## 66. Reiß- und Zeichen-Papier zu machen.

Nim̃ auf einer Seiten solches mit Oel zuberei-

teten Papiers/ schabe Röthel oder Bleyweiß hin und wieder/ wische es mit dem Finger über und über/ biß allenthalben gleich viel aufgetragen seye/ lege solches unter ein Bild/ so du abzeichnen willst/ fahre mit einem helffenbeinernen Griffel auf denen Haupt-Rissen des Bildes allenthalben herum/ so wirst du auf dem reinen Papier/ so unter dem Reiß-Blat gelegen/ alles gar subtil und eigentlich gezeichnet finden.

## 67. Von allerhand schönen Feuer-Wercks-Künsten/ und zwar erstlichen von dem Salpeter-Sieden.

Dieweilen der Salpeter das vornehmste Stuck unter den Materialien, so zu den Compositionibus der Feuer-Werck gebrauchet werden/ also ist auch billich/ daß wir solches mit selbem anfangen.

Weilen aber des Salpeters zweyerley/ als gegrabener und ausgekochter/ lassen wir den gegrabenen an seinem Ort/ und melden hier nur/ wie man ihn aus gefundener Erden kochen oder sieden solle.

Die Erde aber ist 1. aus den alten Ställen. 2. Von alten Mauern. 3. Der Schütt auf gewölbten Kellern. 4 In Kuchen und ungepflasterten Häusern. 5. In den Farb- und Bräuhäusern. 6. In den Bad-Stuben und Seyffensieder-Aschen. 7. Wie dann auch etliche Orte gefunden werden/ da nicht weit von den Berg-Wercken/ viel Salpeter reiche Erden vorhanden/ welches wohl die beste Erde ist; solche Erde aber zu erkennen.

nen/ ob sie Salpeter mit sich führet/ thue ihme also: Man gräbet erstlichen die obere Erde einen Fuß tieff hinweg/ nachmals hebt man mit einem Bohrer einen Theil derselbigen heraus/ wirfft solche in das Feuer/ wann sie/ indem sie trocknet/ wie kleine blaue Steinlein von sich spritzet/ so ist ein Anzeigung/ daß Salpeter in der Erden vorhanden. Wann aber solches nicht zu finden/ so kan man solche Erde fahren lassen.

Es ist aber nicht genug/ daß man wisse oder sehe/ ob die Erde Salpeter bey sich führe/ sondern man muß auch wissen/ ob es für die Mühe stehe/ den Salpeter aus der Erden zu kochen oder nicht.

Solche Salpeter haltende Erden nun zu probiren/ procedire also;

Nim̃ diese jetzt-gefundene Erden/ thue sie in ein Fäßlein/ geuß Wasser darauf/ daß es eine zwerch-Hand darüber gehe/ laß 2. oder 3. Stunden stehen bleiben/ dann lasse das Lautere abrinnen/ und behalte die Lauge. Hernach nimb ein Wäglein/ welches sonderlichen darzu bereitet/ und zimlich schnell seye/ also daß es ein Probier-Gewicht ziehen kan/ mehr zwey kupferne gleiche schwere Schälgen/ setze in jede Waage eines/ lege in das eine den Cent. des Probier-Gewichts/ in das andere tropfe mit einer Messer-Spitzen ein Tröpflein nach dem andern/ biß so lange du einen Centner von solcher deiner Laugen abgewogen hast/ dann hebe mit einer Kirzangen die Laugen mit sambt dem Schälgen aus der Waage/ und setze es auf ein sonders darzu gemachtes Fäßlein/ über eine

kleine

kleine Wärme / oder auf eine Spitzen von einem Bleche / halte ein starckes Liecht darunter / so hebt die Lauge im Schälgen an zu sieden / und diß so lange / biß alles eingesotten / und gelb - weiß härtlich worden ist / hebe es dann herab / setze es wieder in die Waage / lege von deinem Probier-Gewicht so viel entgegen / als wieget / so siehest du wie viel ein Centner Lauge Salpeter gibt. Allein mercke / wann du die Probe zu heiß thust / so wird im Schälgen der Salpeter schwartz-braun / und ist verdorben. So du nun aus solcher Probier-Erden Salpeter machen willst / thue ihm also;

1. Nimb der probirten Erden eine zimliche Menge / schütte sie in einen trocknen Ort / daß die Sonne beykommen kan / alsdann lasse dir Button machen / in der Grösse / daß in jede bey 10. Lauff-Karn Erde gehen möge / und weilen zu einem gemeinen Sied-Wercke / da der Kessel 2. Centner Kupfer wieget / 8. Butten gehören / so setze selbige in solche Ordnung / daß auf Seite 4. Butten / und also die 8. gegen einander zustehen kommen / der Gestalten / daß man mit einem Lauff-Karn darzwischen geraum durchlauffen kan / und sollen die Button eine ½. von dem Boden stehen / und eine jede unten ein Zapfen-Loch haben. Dann solle unter den Zapffen-Löchern eine Rinne ligen / darinnen die Lauge zusammen in eine eingegrabene Butte rinnen kan. Wann nun die Butten also gesetzet seynd / so lege in eine jede Butten einen durchlöcherten Boden von Holtz / der zwey Finger hoch von dem Boden der Butten erhoben seye / auf denselben mache einen darzu gemachten

Boden /

Boden / von Rohr und Schilffe ein viertel Elen dick zusammen gebunden. In Mangel aber des Schilffs / schütte auf den Boden / so durchlöchert / einer Spann lang gehacktes Strohe / und auf dasselbige Strohe lege schmahle Bretlein / daß es fein beysammen bleibt / so sind die Butten zugerichtet. Alsdann führe die Erden mit einem Lauff-Karren darein / und wann du der Materi Num. I. haben kanst / so schütte erstlichen zwey Radwern unten auf den Boden / und dann der andern Erden / die du probiret hast / oben darauf / das thue so lange / biß die Butte auf eine Spanne hoch gar voll / lege darauf eine geflochtene Hort oder Reiste / stecke es mit einem Holtz an / auf die Hort lasse Wasser tragen / also daß es einer guten zwerch Hand über der Erden stehe / und daß man es auf die Hart oder Reist giesse / damit keine Grube in der Erden werde / sondern eben bleibe / laß das Wasser auf der Erden bey acht Stunden stehen / alsdann lasse die Laugen unten durch das Zapffen-Loch gemach abrinnen / und wann es trübe wird / so geuß die erste Lauge wieder auf die Erden / und dieses so lange / biß es lauter lauffe / lasse sodann die Lauge gar abrinnen / und behalte sie / dieses heisset die schwache Lauge. Darnach geust man auf die einmahln abgelaugte Erden wieder Wasser / und lässet dieses Wasser das übrige Saltz / so von dem ersten Wasser nicht extrahiret worden / folgends ausziehen / das heist man Nach-Wasser / solches giesset man / an statt schlechtes Wasser / auf neue Erde / was darvon ablaufft / das ist rohe Lauge / die zum sieden

starck

starck genug ist. Es pflegt ein Centner Lauge von 3. biß 4. ℔. und darüber Salpeter zu halten/ 2c.

## Auf eine andere Art.

Nimb auch die weggeschüttete Asche / von der Bad-Stuben / die da ligt im Naßen / balle und glühe sie / und thue darzu lebendigen Kalch/ 3. Theil/ und 1. Theil Weyd-Aschen / und geuß heiß Wasser darauf / lasse es stehen 3. Wochen/ geuß hernach ab / und setze es weg / so scheust Salpeter herfür.

Der beste Salpeter ist / wann er 1. fein lang schüssig / schön weiß/ durchscheinend / hell und klar.

Zum 2. wann man ihn auf die Zunge leget/ und sehr kalt aufffällt / nachmals brennet/ als ein Feuer/ so ist es eine gute Anzeigung.

3. Wann man ein Häuflein Salpeter auf ein Bret (Brot) leget / solches mit einer glüenden Kohlen anzündet / und es in währendem Brand eine schöne liecht-blaue Flamme hat / auch meistentheils unter sich brennt/ so ist er auch gut.

4. Wann er ausgebrannt / daß man nicht die Schlacken/ sondern ein tieff-gebranntes Loch empfindet.

Hingegen aber/wann er für das 1. kurtz-schüssig/ grau/ gelb / dunckel/ und nicht durchscheinend/ so ist nicht viel besonders daran.

2. Wann der Salpeter auf der Zungen liget süsse / und zeucht den Mund zusammen / als ein Vitriol , so ist gemeiniglich viel Alaun darunter/ und ist nicht tüglichen zu eintzigem Feuerwerck/

dann

dann wo er sollte das Feuer in einen schnellen Brand bringen so macht er es nur faul.

3. Wann der Salpeter in währendem Brand eine dunckel graue Flamme mit kreusseln und prasseln sehen und hören lässet/ so ist er mit vielen alaunischen Saltze gemischet/ und so wenig gut als vorhergehender.

## 68. Wie der Salpeter solle gebrochen werden.

Wann du Salpeter brechen wilst / so nimb desselben q. v. thue solchen in einen Kessel/ geuß Wasser daran / jedoch nicht mehr dann daß es den Salpeter nur bedecke / setze es also über das Feuer/ lasse es kochen/ unter währendem kochen geuß ein wenig Essig darein / darinnen etwas Alaun solviret / nemlichen auff ein Pfund Salpeter / 1. qu. Allaun / und 6. Löffel Essig/ so wird der Salpeter sehr schäumen/ den Schaum nimb mit einer Fisch-Kellen ab/ nachmahls brauche einen höltzern/ Spatel / und rühre ohne anfhören / biß der Salpeter wieder dicke wird / und gleich einem Meel. Wann nun solches geschehen / so ist er gut zum Gebrauch/ darff auch keines Stossens mehr/ muß aber an einem trocknen Ort verwahret werden / sonsten wird er bald feucht / er taugt am meinsten in Wasser-Kugeln.

## 69. Von der Läuterung des Salpeters.

Man nehme nach belieben eine Quantität Salpeters / thue solchen in einen kupffernen Kessel/ giesse Wasser daran / daß es einer Hand hoch darüber

gehen/ schüre darinn Feuer unter / und laß mit einander sieden / biß das Wasser wieder in etwas eingesotten. Dann schütte man etliche Gläßlein Essig nacheinander hinein / und schaume es mit einem Schaumlöffel ab / so lange/ bis es sauber / ( man kan unter dem Essig-Eingiessen/ auch ein Gefäß mit Wasser nachgiessen / ) wann nun der Schaum oben hinweg/ so giesset man den Salpeter samt dem Wasser in die Butten / und decket denselben recht zu / nachdeme nun selber ein wenig darinn gestanden / so lässet man es nach und nach auslauffen in höltzerne Büttlein / und giesset es in kupfferne Becken / biß sie schier voll/ decket selbige fleissig zu/und lässet es zum Anschiessen stehen.

## Eine andere Art der Salpeter-Läuterung.

Man nehme eine saubere Bolge / thut gute Aschen in dieselbige/und giesset frisch Wasser darauff/ rühret es mit einem Stock umb/und lasset es sich setzen / ( und dieses mus offtmahls geschehen / damit die Lauge fein glatt werde / ) darnach nehme man einen reinen Kessel / thue den rohen Salpeter darein / und giesse die Lauge darauff / daß sie 3. Finger breit darüber gehe / und stosse einen Sack in den Kessel / bis an den Boden/ und mache ein Gemercke an den Sacke / wie hoch die Lauge gehet/ lasse alsdann den Salpeter mit der Lauge sieden/ und wann der Salpeter in dem Sud ist / so schütte man gestossenen weissen Galitzen - Stein / und Weinstein in Essig darein / so schaumet er starck / welcher Schaum mit dem Löffel muß abgenommen

werden / wann es nun so viel eingesotten ist / als das Merckmal an dem Sack gezeichnet ist / so tropffet man etliche Tropffen auf glühende Kohlen / giebt es ein blau Feuer von sich / so hat er genug gesotten / so nimbt man ein rein Geschirr / und thut ein doppelt leinen Tuch darüber / und geust den Salpeter darein / daß er durchlaufft / låsset alsdann das Wasser stehen / und kalt werden / so setzet sich der Salpeter darinnen wie Eyß-Zapffen / welches Wasser man hernach abgeust / und den Salpeter trocken werden låsset / so kan man ihn gebrauchen wann man will.

## 70. Vom Schwefel und Kohlen.

Den Schweffel belangend / so solle derselbe seyn fein hoch gelb / und rein / und wann man denselben in Stůcke bricht / solle er glåntzen und schimmern als ein Wißmuth oder Marcasit / wann er nun also befunden / kan er vor gut gehalten werden.

Wann er aber grau ist / und im Brechen keinen Glantz giebet / auch můrbe und sich leichte brechen låsset / so ist es eine Anzeigung / daß nun viel Materia darunter / und kan auf solche folgende Art verbessert und von seinen Hinternůssen gereiniget werden.

Nimb ein kupffernes Pfånnlein / thue darein ein klein wenig des besten Terpentins / und ein Stůcklein Wachs / lasse es untereinander fliessen / schůtte nachmahls den Schwefel darein / und lasse ihn schmeltzen / růhre es etliche mahl umb / jedoch fein subtil / daß es nicht Feuer empfahe / und ob solches geschehe / muß man einen Deckel zur Hand haben /

daß man es alsobalden zudecke / so wird sich das Feuer löschen / nachmahls nimb ein wenig Alaun/ wirffe es oben auff den Schwefel / vom Feuer geuß ihn auff eine kupfferne Platte / so ist der Schwefel umb viel verbessert,/ dann die Erde oder Materia/ so er noch mit geführet / ist durch die Fettigkeit des Terpentins und Wachses also rectificiret/ daß es den Brand nicht wird verhindern/ sondern eher befördern/ ob der Schweffel schon nicht gelb erscheinet.

### 71. Kohlen zu præpariren und probiren/ wie auch derselben differenz.

Der Kohlen seynd zwar vielerley/ so zu den Feuer-Wercken gebrauchet werden / als erstlichen von vielerley Holtz/ von Haseln/ Linden / Bircken und Tannen / unter welchen vier Arten die ersten zwey/ die fürnemsten die Haseln / sind am besten und beständigsten / zum Pulver machen/ die Linden zum Lustfeuer-Wercken.

### 72. Kohlen zu brennen.

Man nimbt im Monat May eine von diesen 4. Arten des Holtzes / in der dicke als ein starcker Finger / schälet die Rinden herab / und spaltet den Stengel in 4. Theile/ wirfft das Marck darvon/ schneidet nachmahls Stücke in der Länge als ein Fuß / bindet Bündelein darvon / legt sie in einen warmen Ort / oder man kan sie in einem Becker-Ofen so lange liegen lassen/ biß sie trocknen/ daß sie wohl brennen können/ stecket nachmahls solch Holtz in einen irrdenen reinen Topff / zündet es an/ und lässet es brennen/ wann die Flamme verloschen/ de-

ckket man es mit der Stürtzen feste zu / daß keine Lufft hinein kan / so wird man innerhalb 6. Stunden die Kohlen überkommen / welche die vornehmste zum Feuer-Werck.

Oder man nimbt das Holtz in Bündelein gebunden / umklebt es mit Leim / und trocknets an der Sonnen / oder bey anderer gelinder Wärme / wann es trocken / legt man es in das Feuer / anderthalbe Viertel Stunde / wann es durch und durch wohl glühet / nimbt man es weg / lässet es erlöschen so hat man die besten Kohlen.

## Auff eine andere Art.

Man kan auch zur Noth Kohlen von reinem Pappier / oder Leinwand brennen / wann man das Pappier anzündet / und keine Flamme giebt / erstickt man es / so sinds Kohlen.

Vom Leinwand aber also / man nimbt rein gewaschne Lacken / stecket es in einen Topff / und setzet es eine Nacht im Backofen / Morgens frühe hat man die besten Kohlen.

## 73. Vom Pulver / und was demselben anhängig ist.

Nachdeme wir nun nach Nothdurfft vom Salpeter / Schwefel / und Kohlen gehandelt haben / wollen wir uns nun zu dem Pulver / so von diesen drey Stucken gemachet wird / wenden. Was nun anbelanget den Salpeter / so giebt derselbe dem Pulver seine Stärcke / und Gewalt / der Schweffel giebt demselben seinen schnellen Zünder / die Kohlen aber dienen darzu / daß sie verhüten daß der Sal-

peter und Schweffel nicht zusammen fliessen / sondern fein lucker oder leichte bleiben / damit die Lufft noch allezeit platz finden möge / das Feuer in seinen Schwang zu bringen / kan also eines ohne das ander nicht viel nutzen.

## Wie vielerley Art des Pulvers.

Heutiges Tages werden die Pulver insgemein nur dreyerley Art verfertiget / als 1. Carthaunen- 2. Mußqueten- oder Hacken- 3. Birsch- Vogel oder Schirmrohr-Pulver.

## Die Tugend- und Eigenschafften einer jeden Art des Pulvers.

1. Das Carthaunen-Pulver / welches zwar das geringste in seiner Wirckung aber das gröste in seinen Körnern / wird gebrauchet nur zu den grossen Geschützen / doppel- einfach- und halben Carthaunẽ / Schlangen und dergleichen / biß zu den Falconeten.

## Die Proportion aber zu dieser Confection, ist diese.

Salpeter 80. Pfund / Schweffel 19. Pfund / Kohlen 20. Pfund / oder 100. Pfund Salpeter / 20. Pfund Schweffel / 24. Pfund Kohlen.

2. Das Hacken und Mußqueten-Pulver / welches zwar etwas kleiner an seinen Körnern bereitet / aber stärcker und besser an seiner Krafft erfunden werden muß / wird gebrauchet zu den Falconeten / Schmiegeln / Doppelhacken / Mußqueten und dergleichen.

Die

Die Proportion der Materien zur Confection, ist diese.

Salpeter 97. Pfund / Schwefel 17. Pfund/ Kohlen 19. Pfund / oder 100. Pfund Salpeter / 10. Pfund Schweffel / 19. Pfund Kohlen.

3. Das Pirschen-Pulver ist zwar das kleineste/ an seinen Körnern / aber das feineste und stärckeste an seiner Krafft und Würckung. Es wird gebraucht zu den gezogenen Röhren / (da der Diameter ihres Laufs nicht grösser als ein Gerstenkorn lang.) Item Petarten / Granaten / und was dergleichen richtig und starcken Effect verbringen solle.

Desselben Proportion ist diese.

100. Pfund Salpeter / 14. Pfund Schwefel/ und 18. Pfund Kohlen: Oder 124. Pfund Salpeter/ 16. Pfund Schweffel/ 18. Pfund Kohlen.

74. Vom Pulver Machen.

Es werden zwar von etlichen dem Pulver vielerley Nahmen gegeben/ sind doch an ihme selber nicht mehr / als jetzt beschriebene drey;

Wann du nun wilt Pulver machen / so nimb der Materien/von welcher Art dir beliebet / hier vorgehend beschrieben / vermische solche ingredienten wohl untereinander/reutere sie durch ein kleines Sieb / thue sie darnach in ein Pulverstampffe/ und befeuchte solche mit etwas Brunnen-Wasser/ doch nicht zu sehr / sondern nur so viel/ daß die Materie sich beginne zu ballen/und auch nicht zu wenig/

damit nicht mehr Materie in der Lufft/ als in der Stampffe gefunden werde. Wann dieses geschehen/ mustu mit fleissigem Stampffen/ über die 20. Stunden fortfahren/ den Zeug aber/ der sich in währendem Stampffen anhänget/soltu allezeit abstossen/ und wann es fast zum Ende kommet/ etliche Klumpen heraus nehmen/ von einander brechen/ so ist es eine Anzeigung/daß es wohl gemischt. Wann es auch ein paar Stunden gestampfft ist worden/ so nimb es heraus/ und granulire es in einem Siebe/ nach Art des Pulvers/ dessen Proportion du genehm hast.

## Erinnerung des besten Pulvers.

Wann man das feine oder Pirsch = Pulver machet/ und wolte es gerne recht gut haben/ so nimbt man/ an statt des Wassers/ guten starcken Essig oder Brandwein/ befeuchtet die Materiam darmit/ im übrigen procedirt man/ wie oben gemeldet.

## 75. Daß das Pulver lang gut bleibe.

So will ein gewisser Künstler/ daß man solches im Martio bereiten/und darzu Kohlen von Linden- oder Haselholz/so im Majo præparirt/ gebrauchen solle/ darbey solle man observiren/daß die Materie wohl gesiebet/ daß nicht ein Sand = Körnlein hinterstellig verbleibe/und im Stampffen Feuer empfange.

## 76. Gefarbirt Pulver.

Man kan auch zur Lust etliche andere Arten Pulver præpariren/ als da sind gefarbirte und stille Pulver.

## Die Composition der gefarbirten sind diese.

### Weiß Pulver.

℞. Salpeter 3. Pfund / Schwefel ℔j. Marck aus dem Holtz ℔j. Federweiß oder alum. plumos. ein und ein Viertel Pfund.

### Roth Pulver.

℞. Salpeter 8. Pfund / Schwefeel ℔j. Feylspähn von rothen Sandel wohl abgetrocknet anderthalb Pfund.

### Blau Pulver.

℞. Salpeter 9. Pfund / Schwefel ein und ein Viertel Pfund / zart gefeilt Lindenholtz / in Brandwein und Indig gekochet / gedörret und gesiebet.

### Grün Pulver.

℞. Salpeter 9. Pfund / Schwefel ℔j. zart gefeilt Holtz / in Brandwein und Grünspan gekochet / verfahre darmit / wie bey den andern.

### Gelb Pulver.

℞. Salpeter 8. Pfund / Schweffel ℔j. gantz wilden Saffran im Brandwein gekocht / aufgedörrt / auf das kleineste pulverisirt / und an statt der Kohlen gebrauchet.

NB. Mit diesen Compositionibus mustu im Stampffen procediren als oben / nur daß du an

statt des Wassers zum Anfeuchten Brandwein oder Essig gebrauchest.

NB. Die Composition des stillen Pulvers ist diese: Nimb ein Pfund Büchsen-Pulver / thue es in eine gläserne Schaalen/geuß darauff ☍ nicht mehr / als daß das Pulver sich in einen weichen Teig solviren mag/ thue ferner darzu Venedischen Borax 5. Loth / Salis armoniaci 3. Loth / alsdann vermische alles unter einander / und körne es/ laß es trocken werden/so ist es bereit.

## 77. Probierung des Pulvers.

Weiln nun heutiges Tages der Betrug der Menschen so groß / daß man sich nicht gegenug darvor hüten kan / als solle hier etwas weniges von Erkänntniß und Probe des Pulvers geredet werden. Die gemeine Observationes sind diese:

1. Wann das Pulver nicht sehr schwartz/ sondern fein weiß-grau/ in seiner Coleur erscheinet.

2. Wann das Pulver fein hart und glatt an seinen Körnern/ und sich nicht leichte zwischen den Fingern zerreiben lässet / und wann man ein wenig nimbt/ und wirfft es aus einer Hand in die ander/ sachte darein bläset / daß solches nicht viel Staub von sich lasse.

3. Wann man ein wenig auf die Zunge leget/ daß solches sehr kühlet.

4. Wann man ein halb Loth auf ein Papier leget / zündet solches an/ fähret es um mit einem klaren Liecht / schnellen Feuer/ und sonder Werffung vie-

vieler Funcken / mit einem starcken Sausen in die Höhe / daß auff dem Papiere nicht viel Unrath verbleibe / ist es auch nicht falsch.

Mehrere Arten das Pulver durch sonderbare darzu gemachte Instrumenta zu probiren / sind rechtschaffnen Feuer-Werckern schon bekannt / und weiln hier nicht von der völligen Kunst der Feuer-Wercken gehandelt wird / achte ich für unnöthig solche hiermit anzuzeigen.

## 78. Wie das schwache Pulver zu stärcken.

Wann man Pulver hat / welches zu den Sachen / darzu man es brauchen solle zu schwach ist / und wolte es gerne etwas verbessern / so nimb des stärckesten Spiritus Vini, oder in Mangel dessen / des besten Brandweins ℔j. gereinigten Salpeters 3. Unzen / des besten Essigs anderthalb Unzen / thue das untereinander / und setze es in einen warmen Platz / daß es wohl solvire / filtrire es / und weiln es warm / befeuchte das Pulver dreymahl darmit / und lasse es allezeit an der Sonnen wieder trocknen / so ist das Pulver gestärcket.

Wann man aber vom Anfang das Pulver will sonderlich gut machen / so nimmt man / an statt des gemeinen Salpeters / das köstlichen Salproticum, wie aber dasselbige bereitet wird / geschicht also;

### Confectio Salis.

Nimb des besten gereinigten Nitri, thue ihn in ein Gefäß über das Feuer geuß darauff Brandwein / daß er 3. quer Finger darüber gehe / thue auch

zu jeden Pfund Salpeter 4. Loth Salmiac / und 1. Loth Campher / dieses siede so lange/ bis so viel eingesotten / als des Brandweins gewesen / dann thue es vom Feuer / giesse es in einen unverglasurten Hafen / in einen Keller / und setze darunter ein gläsernes Geschirr / lasse es so lange hencken / bis die Materie durch den Hafen dringet / und grau erscheinet / kehre solches mit einem Haasenfuß ab / nimb alsdann ein sauberes Geschirr / lasse es wieder hencken bis es grau wird / kehre es abermahls ab / und thue solches so lange/bis daß nichts mehr ausschläget/diese Abkehre ist das allerstärckeste von dem Feuer-Werck. P. dieses alles klein gestossen/ gereutert/mit nachfolgender Lauge gefeuchtet/und als Pulver granuliret.

## Die Lauge bereitet man also;

Man nimbt gemeinen Brandwein / oder / in Mangel dessen/ Essig 2. Unzen/ thut darein 8. Loth Salpeter/ 3. Loth Tragacanthi, solviret es über dem Feuer/ und braucht es/ wie oben gemeldet.

## 79. Vom verdorbnen Pulver.

Es begiebt sich auch / daß das Pulver gar verdirbet / welches zu geschehen pfleget/ wann es nicht in Härinen Säcken in der Lufft hangen kan / daß es wohl trucken verbleibe / sondern stehet etwann in Fäßlein verbunden in Gewölben / oder tieffen Kammern / darein keine Lufft gehet / darumb sie sehr feuchte seynd. Wann nun das Pulver in dergleichen Orten verwahret wird / so pfleget es in kur-

tzer Zeit zu verderben / daß es zum Gebrauch nicht tüchtig / dann von der feuchten Lufft / so in Gewölben verschlossen / solviret sich der Salpeter / separirt und scheidet sich also von den Kohlen / und Schwefel / sincket als ein schwehres Wasser untersichwerts / und coaguliret sich also auff den Boden des Fasses / daß man offtermahls / wann man das Pulver ausschüttet / gantze Zapffen und grosse Stuck Salpeter auf dem Boden findet. Die Kohlen / wann sie nun den Salpeter verlohren / und können von keiner trocknen Lufft getrocknet werden / begeben sich in das Faulen / wann man dann meinet / man habe ein gutes Pulver in dem Fasse / ist nichts mehr als ein granulirter Schwefel / mit verfaulten Kohlen verkleydet.

## 80. Den Salpeter aus dem verdorbenen Pulver zu bringen.

Wann nun dieser Materie etliche Centner seynd / so kan man also darmit umgehen / daß man noch etwas darvon gebrauchen möge / und der Schade nicht zu schwehr falle: Nimb das verdorbene Pulver / thue es in einen Kessel / geuß Wasser daran / und verfahre darmit / wie mit der Läuterung des Salpeters.

## 81. Schwefel aus dem verdorbenen Pulver zu bringen.

Belangend nun die schwartzen Excrementa, so im Filtriren darhinten geblieben / nimbt man dieselbige / und geust warme Holtz-Lauge darauff / und

läs-

lässet es wohl kochen / geust auch etwas Essig darein / so wird es schwartzen Schaum in die Höhe werffen/das nimb und wirff es himweg/dann es sind die faulen Kohlen. Wann es ein paar Stunden gekochet / geust man das Wasser ab / was so dann an dem Boden lieget/trocknet man/ thut es in einen irrdenen Topff über das Feuer / läst es schmeltzen/ schaumet es/ und geust es auf einen kalten Stein/ so hastu auch den Schweffel meinsten Theils wieder. Ob es aber für die Mühe lohnet/den Schweffel zu suchen/ weil er an vielen Orten bessern Kauffs als fast das Holtz/so darauff gewendet wird/ möge ein jeder selber judiciren. Unterdessen stehet der Process hierumb zu erweisen/ daß man den Schwefel aus dem Pulver/ absonderlichen aus dem verdorbenen wieder bekommen kan.

Siebende

# Siebende Abhandlung/

## Von allerhand schönen Leder-Bereitungen/ Kürschnerey- und Schön-Färberey-Künsten/ auch wie man allerley Mackel und Flecken aus den Kleydern und Gewandten bringen mag.

## Von allerhand Leder-Arbeiten.

### Num. I.

### Vom Leder vergulden/ oder gulden Leder zu machen.

REc. Gesotten Leinöl 3. ℔. Colophonii, Sandaraca, Mastix eines jeden 4. Loth/ vermische diese 3. Stück klein zerstossen unter einander/ thue solches in das Leinöl/ koche es so lange/ (unter dem freyen Himmel/ und wegen Feuers-Gefahr/ ja in keinem Hause nicht) biß eine Hüner-Feder darein geduncket/ und wieder herausgezogen verbrennt. Mercke aber dieses/ daß man das Leinöl zuvor also mit den 3. Stucken muß kochen lassen/ wann es nun der eingestossenen Feder die Haare verbrennet/ muß man es geschwinde von dem Feuer abheben/ (in einem Kesselein mit zweyen Handheben/ geschicht solches am besten) und allgemach 1. ℔. kleingestossenes Alocpatica darun-

ter

ter vermischen / und mit einer höltzernen Spatel continuirlich und fleissig umrühren / biß es sich gesetzet / und das meiste darvon aufgelöset hat. Wann man siehet / daß es überlauffen will / welches gar leichtlich geschiehet / muß einer mit einem Hand-Blaßbälglein darneben stehen / und darein blasen / so setzet es sich alsobalden wieder: so man nun vermercket / daß sich ein gut Theil der Aloepatica aufgelöset hat / so setzet man das Kesselein wieder über das Feuer / und lässet es mit fleissigen umrühren wieder so lang gelinde sieden und kochen / biß sich alles auf das beste unter einander vermischet / und der Ferniß / an der Farbe / wie eine schwartz-braune dicke Holder-Latwerge worden ist / dann hebt man ihn von dem Feuer herab / lässet ihn erkuhlen / und durch ein rein leinen Tuch / in ein sauberes Geschirr lauffen / verbindet hernach das Geschirr mit Blasen / und verwahret ihn auf das beste / er hält sich 10. ja 20. Jahr gut / und wird je länger je schöner.

Wann man nun mit solchen Fernis Felle oder Leder vergulden will / so überziehet oder überleget man sie zuvor mit Silber- oder Zinn-Blätlein (wie bewust / entweder mit Leim-Gummi- oder Eyerweiß-Wasser) und lässet es ein wenig stehen / überfähret es darauf mit besagtem Fernis / der fast wie eine braune Farbe aussiehet / und streichet solchen hernach entweder mit einem subtilen Haar-Pensel / oder mit den Fingern auf das dünneste aus / so ist das Leder so schön / als wann es mit dem besten Gold wäre beleget worden / dann lässet mans an der Lufft ertrocknen / druckt und mahlet

mahlet darauf / was Farbe man selber will / so werden sie zu Tappeten rc. oder zu was man sie sonsten gebrauchen will.

NB. Dasjenige ist bey diesem Gold-Fernis zu beobachten / daß er wegen der Fettigkeit des Leinöls sehr ungerne trocknet. Wer aber dem Leinöl zuvor seine Fettigkeit / entweder mit einer Brod-Rinden / Zwiebel oder Bein-Aschen zu benehmen weiß / der hat gewonnen / dann er trocknet hernach fein bald / da er sonsten / wo dieses nicht geschicht / lange Zeit zu stehen hat.

NB. NB. Dieser Gold-Fernis ist nun nicht allein auf Leder / sondern auch auf alle Metallen oder mit Silber / oder Staniol belegtes Holtzwerk auch zu gebrauchen / indeme er solches gleich dem schönesten Gold verguldet / absonderlich ist er sehr schön die zinnerne oder messinge Knöpffe darmit zu verguldeu / und dem jenigen mit Spiritu Vini gemachten Gold-Fernis / welcher gerne abspringet / wohl vorzuziehen.

## 2. Ein anderer dergleichen mit Leinöl gemachter Gold-Fernis.

Nimb 4. ℔. Leinöl / koche es mit Fürsichtigkeit in einem verglasten Geschirr so lange / biß eine darein gedunckete Feder die Haare abgehen lässet / vermische darunter Tannen-Hartz 16. Loth / Sandaraca 16. Loth / Aloes 8. oder 10. Loth / alles rein gestossen / rühre es ohne unterlaß / und koche es / biß es gleich einem Syrup worden ist / nimb dich aber / wie im vorhergehenden gemeldet / wegen des Uberlauffens / mit zublasen / wohl in acht. Wann

du

du nun die Farbe zu hell oder zu liechte hast/ kanst du noch etliche Loth/ als 3. oder 4. Aloes zusetzen/ zuvor aber weniger Sandaraca darzu nehmen/ so wird dann die Farbe hernach etwas dunckler/ und dem Golde noch gleicher seyn. So du nun vermeinest/ es seye dieser Gold-Fernis genugsam gesotten/ oder gekochet/ so nimb solchen von dem Feur herab/ lasse ja keine Flamme darein schlagen/ er entzündet sich sonsten augenblicklich/ wäre gantz unzulöschen. Dann seyhe ihn also heiß durch einen Sack/ und verwahre ihn auf das beste/ je älter dieser Fernis wird/ je besser er auch wird.

### 3. Felle schön roth zu färben.

Schmiere zum ersten die Felle mit Baum-Oel/ darnach wasche sie/ drucke sie wohl/ oder presse und spanne sie auf/ darauf nimb Weinstein-Saltz/ und koche es mit Brunnen-Wasser/ lege die Felle darein/ darnach/ wann sie wohl ausgedruckt oder gepresset sind/ so nimb gebrannte Krebs-Schalen/ gepulvert/ mische es unter das obgenannte Weinstein- und Saltz-Wasser/ reibe darmit die Felle wol/ hernach wasche sie mit Brunnen-Wasser wieder ab/ und presse oder drucke sie aus. Nach diesem allen nimb Klebkraut-Wurtzel oder Röthe/ so viel als genug/ vermische sie mit Weinstein-Wasser/ mit welchem reibe die Felle wohl/ darnach thue wiederum gestossene gebrannte Krebs-Schalen darunter/ reibe wiederum darmit die Felle/ darnach wasche sie/ und drucke sie aus. So die Felle nicht genugsam roth sind/ so färbe sie mit Breesilgen. Es sollen die

Klebs-

Klebskraut-Wurtzeln oder Röthe/ mit warmen Wasser/ in welchem zuvor weisser Weinstein gekochet ist/ getemperiret/ und über Nacht gestanden/ auch ein wenig Allaun darunter vermischet seyn.

Es mögen auch die Felle mit abgeschornen purpur-farbenen Wollen/ in Laugen gekochet/ gefärbet werden/ dann sie sehr schön werden.

## 4. Ein Fell/ schön roth zu färben/ wann es auch schon auf Sehmisch bereitet ist.

Nimb ein Fell/ so Semisch bereitet ist/ wasche es im Wasser sehr wohl/ so wird es die Calcina besser erleiden können/ und das Wasser bleibt auch klar/ weichs in acht Tage lang/ und nimb darnach eine Unz Stein-Allaun/ und temperire es mit gesottenem Wasser/ und wann es gesotten ist/ so lasse es kalt werden/ oder thue ein wenig kaltes Wasser darein/ lege darnach das Fell in einen Kessel/ wasche es darmit/ und laß 2. Stunden sieden/ in gemeldten Wasser/ nimb darnach den dritten Theil von einer Unz geschabten Fernis/ lasse es auf den Abend in warmen Wasser weichen/ und den Morgen laß sieden mit mehrerem Wasser/ nachdeme dich duncket genug zu seyn. Nimb darnach ein Viertel von einer Unz gemachten Alaun/ der weiß seye/ und einen achten Theil von geschmeltzten und gestossenen Alaun/ thue es alles zusammen mit dem Fernis in einen Kessel/ und laß sieden/ biß der dritte Theil eingesotten/ und verzehret ist/ oder ein wenig mehr/ und auf jede Unz Fernis thue ein wenig Wasser/ las-

se dieses alles durch ein Sieb gehen / hüte dich aber / daß du nichts von gekochtem Fernis darein thust / das Fell möchte sonsten Flecken bekommen/ reibe darnach das Fell mit den Händen / thue von dieser Farbe ein wenig in ein rein Geschirr / nicht auf einen Hauffen / sondern fein mählig und sanfft/ es muß nicht kalt werden / brauche es hinfort mit Eindunckendund Herauswinden/so lang als dichs beduncket roth genug zu seyn / handthiere es hernach mit Bürsten wie du wohl wissen wirst/wie es sich gebühret.

### 5. Felle auf Granaten-Farbe zu färben.

Schmeltze Stein-Alaun auf dem Feuer / netze das Fell wohl darinnen / und lasse es wieder trocken werden / nimb darnach geschabten Fernis (Fernebock) mit Galle / und lasse es im Wasser sieden/ wann es sehr wohl gesotten hat / nimb es von dem Feuer hinweg / und lasse es kalt werden/ lasse es darnach noch einmahl sieden / wie vorhin/ und dieses sollst du dreymahlen thun / auf die letzte / wann es trocken ist / so glätte es / so ist es gemachet.

### 6. Auf Romanische Art das Leder zu perfumiren / und zu färben / daß man die allerschönesten und kostbaresten Handschuhe/ oder was man will/ daraus machen lassen kan.

Man nimbt des reinsten Speckes oder schweinen Schmeers / so für das beste an dem Halß des Schweines / am besten gehalten wird/

hen

bey 4. ℔. das reiniget man von allen Fleisch-Adern und Blut / auf das beste / schabt solchen mit einem dünnen Messerlein / so dünne als möglich ist / und wäschet hernach solches einmahlen 7. oder 8. jederzeit aus frischem Wasser / thut es dann mit einander in einen sauberen irrdenen glasirten Hafen / thut dann darzu des besten Benzoe 16. Loth / Storax Calamitæ 8. Loth / pulverisirter Veyl-Wurtz 4. Loth / zart gefeylt Rosen-Holtz 5. Loth / langer Cyper-Wurtz 1½. Loth / zartes gefeylt gelben Sandel 3. Loth / der feinesten Zimmet / Gewürtz-Negelein jedes 2. Loth / dann ausgeschnittener gedörrter und hart pulverisirter Citronen- und Pomerantzen-Schalen eines jeden 6. Loth / gedörrter Quitten-Schelffen 3. guter Hand voll / gedörrter Rosen-Blätter klein pulverisirt 12. Loth / Pomerantzen-Blüh 4. Loth / gelben Veyl 4. Loth / Majoran und Roßmarin jedes 2. Loth / Lavendel-Blümlein 4. Loth / diese Species, nachdeme sie zuvor alle wohl getreuget / und pulverisiret sind / vermischet man unter obgedachten Schweinen-Fett / giesset des folgenden wohlriechenden Engel-Wassers / nach Genügen darzu / rühret und mischet alsdann alles wohl unter einander / verlutirt hernach den Hafen auf das beste / und lässet es also 6. oder 8. Tage lang stehen / rühret es aber alle Tage einmahln 8. oder 10. um / dann setzet man solchen Hafen in eine Sand-Capellen / in einen darzu bequemen destillir-Ofen / und gibt alsdann anfänglichen gelindes / hernach immerzu stärckeres Feuer / und so lang / biß man versichert zu seyn gedencket / daß alles Schweinen-

Fett wohl zergangen/ und sich mit denen Speciebus auf das beste vereiniget / und alle Unreinigkeit sich auf den Boden gesetzet hat/ dann kan man es also noch heiß durch eine reine zarte Leinwand/ in einen andern Hafen lauffen lassen/ und darbey wohl Achtung geben / daß nichts Unreines mit darzu hinein komme. Wann es nun ein wenig abgekühlet/ vermische dann folgende Olitäten/ und beygesetzte Bisam - Mixtur darunter/ rühre es mit einem Holtz so lang um / biß solche Fettigkeit gantz erkaltet und gestanden ist/ dann thue man solche Pomade wieder aus dem Hafen/ in ein reines grosses Zucker-Glaß / verbinde es mit dreyfachen gewichsten Papier / und dreyfachen Blasen / dann wieder mit Papier auf das beste / und verwahret es hernach wohl/ es hält sich viel Jahr / riecht je länger je anmuthiger / ja endlichen gar wie ein edler Schlag-Balsam.

Die Olitäten / so darunter zu vermischen / sind folgende/ als

℞. Citronen-Oel 4. Loth / Pomerantzen-Oel 4. Loth / Rhodiser-Holtz-Oel 5. Loth/ Lavendel-Oel 2. Loth/ Negelein-Oel 2. Loth/ Zimmet-Oel 1. Loth / Jeßmin-Oel 8. Loth / Peruvianischen Balsam 4. Loth.

Obgedachte Bisam-Mixtur.

℞. Des feinesten unverfälschten Bisams 1. Loth 1. qu. Zibeth 3. qu. Ambergriß 2. Scrupel/ Ambra liquida ½. Loth/ Storax liquida 1. Loth/ schönen weissen Canden-Zucker/ so viel als der andern Stück alle sind / und reibet alles zusammen in einem gläsernen Mörsel auf das subtileste ab.

7. Wie

## 7. Wie obgedachtes wohlriechendes Engel-Wasser darzu zu bereiten.

℞. Des feinesten Benzoe ℔ß. Storax Calam. 12. Loth/ Ladani de Berba 2. Loth/ feinen Zimmet 8. Loth/ Negelein 4. Loth/ zart gefeylt Rosenholtz 8. Loth/ gelb Sandelholtz 6. Loth/ zart pulverisirte Veylwurtz 8. Loth/ lange Cyperwurtz 4. Loth/ dinn-ausgeschnittener Citronen und Pomerantzenschalen jedes 8. Loth/ gefeinter Rößlein ℔ß. gelben Veyl 8. Loth/ Lavendelblümlein 6. Loth/ Pomerantzenblüh ℔ß. vermische alles gröblicht zerschnitten und zerstossen unter einander/ thut es zusammen in ein groß Kolben-Glas/ und giesse darüber folgende Liquores, lasse es 8. Tage lang mit einander baitzen/ dann destillire man es aus dem Balneo herüber/ so erlanget man ein fürtreffliches Engel-Wasser/ so einen herrlichen und anmuthigen Geruch hat.

### Obgedachte Liquores.

℞. Des besten Rosen-Wassers so man bekommen kan 4. Maaß/ gutes Zimmet-Wasser 1. Maaß/ Pomerantzenblüh-Wasser 1. Maaß/ Gewürtz-Negelein-Wasser ½. Maaß/ Spanischen oder guten alten Rhein-Wein 2. Maaß.

Unter währender Baitzung muß man es alle Tage einmaln 2. oder 3. wohl unter einander rühren/ und nach der Destillation kan man nach belieben mit Zucker abgeriebenen Bisam und Ambra in einem Bündelein darein hängen/ und dann auf das beste verwahren/ je älter nun dieses Was-

ser wird / je edler und wohlriechender es auch wird / also daß es wohl mit Fug und Recht ein gutes Engel-Wasser mag genennet werden.

NB. Man kan Schwämmlein darinnen netzen / und in Zinnernen Büchslein zum Geruch bey sich tragen.

## Nun folget die Perfumation des Leders.

Man nimbt der auf das beste nach Englischer Art wohl zubereiteter Felle oder Leder / und weichet es eine gute halbe Stunde in einem wohlriechenden Wasser oder Wein / darinnen wohlriechende Sachen gesotten worden sind / windet es hernach wohl aus / und handthieret es so lange hin und wieder / biß solche durch und durch in einer Feuchten und eines unverzehrlichen Geruchs sind / dann lässet mans auf kleinen Schnüren aufgehencket in Schatten / und ja nicht an der Sonnen / oder sonsten einer andern grossen und starcken Hitze gelinde wieder ertrocknen / darauf gibt man ihme auf hernach folgende angezeigte Arten die Farben nach Belieben / lässet es darauf wieder wohl ertrocknen / reibet es wohl aus / spannet und dehnet es auch wohl auseinander / damit die Farbe fein durch und durch aller Orten gleich / und das Leder auf das beste zügig und geschlacht werden kan / so nun solches alles wohl gethan / giebt man solchem zubereiteten Leder mit angezeigter Pomade den Geruch.

## Oder man bereitet die Felle darzu auf folgende Art.

Man nimbt gut Rosen- oder Pomerantzen-Blüh /

Blüh / oder eines andern wohl und guten alten wohlriechenden Rhein-Weins eines jeden ungefehr 8. ℔. gieset es unter einander / in welcher Mixtur man wohl mehr als 100. Felle einweichen/ und/ wie obgedacht / auf das beste handthieren kan.

## Nun folget / wie man besagtes Leder oder Felle auf das beste färben kan. Als erstlichen Leder schön Violen-Farb zu färben.

Man nimbt schönen Gugel-oder Florentiner Lack und ein wenig Indig / reibet es auf das zärteste unter einander ab / alsdann reibet man es mit Zimmet und Rosen-Wasser auf das neue ab/ incorporirt es endlichen mit einem guten klaren- und Rosen-Wasser gemachten Trachant-Schleim / wohl unter einander/ daß ein liebliches Färblein daraus wird / diese wird dann bester Massen auf das Leder gestrichen / wie man nun mit einer Farbe verfahren/ also kan wann auch mit allen andern verfahren/ man man nur folgender Massen recht darmit umbgehet.

## Schön Purpur-Farb-Leder zu machen.

Man nimbt des feinesten Kugel-Lackes/ so viel man dessen zu gebrauchen vonnöthen/ reibet solchen mit Rosen-Wasser auf das zärtiste ab / und vermischt / wie in vorhergehendem gedacht/ besagten Trachant-Schleim nach Gebühr darunter / und bestreichet das Leder darmit auf das beste.

8. Das Leder schön Gold-gelb / oder Pomerantzen-Farb zu färben.

Man nimbt den schönesten Türckischen Mennig / Venedisches Bleyweiß und Zinober / reibet solches mit Rosen-Wasser auf das subtileste ab / vermischet es mit Trachant-Schleim / auf das beste / und bestreichet das Leder darmit / wie es sich gebühret.

9. Leder schön Citronen-Farb zu färben.

Man nimbt der schönsten Curcuma, weichet solche etliche Tage in frischem Wasser ein / seyhet es hernach durch ein zartes Tüchlein / vermischet es unter den Trachant-Schleim ꝛc.

Auf andere Art Leder Citronen-Farb zu färben.

Man nimbt schönes Schütt-gelbe vermischet es mit ein wenig Venedischem Bleyweiß / reibet es mit Rosen-Wasser auf das zarteste ab / vermischet es hernach unter den Trachant-Schleim verfähret damit wie oben.

10. Leder schön Gold-Gelb zu färben.

Man nimbt schönes Schütt-gelb / Mennig und Zinnober / und reibet es mit Rosen-Wasser zart ab / vermischt es dann unter den Trachant-Schleim.

Oder man nimbt gelben und rothen Agger.

Oder Orlean und Boliarmenæ, reibet beydes / wie oben / auf das zarteste ab.

## 11. Leder schön Himmel-Blau zu färben.

Man nimbt Venedisch weiß Bleyweiß / vermischet es mit so viel Indig oder reiner blauen Schmalten / biß es schön Himmel-blau wird / will man es aber dunckel-blau haben / so muß man des Indigs destomehr nehmen / mit Rosen-Wasser zart abreiben / und alsdann mit dem Trachant-Schleim / auf das beste vermischen.

## 12. Das Leder schön Meer-grün zu färben.

Man nimbt guten Grünspan / vermischet solchen mit etwas Kreyden und ein wenig schwartzer Farbe / reibet es mit Rosen-Wasser auf das zarteste ab / vermischet es dann unter den Trachant-Schleim auf das beste.

## 13. Leder schön Oliven-Farb zu färben.

Solche wird gemachet aus Ogger-Gelb / Grünspan und Schmalten ꝛc.

## 14. Leder schön Fleisch-Farb zu machen.

Man nimbt schönen Mennig / oder Orlean und Bergröthe / vermischet es mit Kreyden so viel unter einander / biß es die rechte Fleisch-Farbe hat / reibet es mit Rosen-Wasser und Trachant-Schleim auf das beste ab.

## 15. Leder schön Grau-Farbe zu machen.

Man nimbt Venedisches Bleyweiß oder Kreidenstein / vermischet es mit so viel Lampen-Ruß als es erfordert / reibets dann mit Rosen-Wasser und Trachant-Schleim auf das beste ab.

### 16. Leder schön Silberfarb zu färben.

Solches kan fast nicht besser als mit zart gemahlener Veylwurtz / auf obgedachte Art / geschehen.

### 17. Leder liecht- oder denckel-Grün zu färben.

Die werden aus obgemeldten zweyen / als Lampen-Ruß und Kreiden gemachet / nur daß man zur liecht-grünen mehr Kreiden oder Bleyweiß / zur duncklen aber / mehr Schwärtze nehmen muß.

### 18. Leder schön Goldgelb zu färben.

Solches wird entweder aus Bley- oder Schüttgelb / aus welcher man selber will / auf angezeigte Art gemachet.

### 19. Leder schön Silberfarb zu färben.

Solches wird am besten aus Schiefer und Bleyweiß mit etwas Lampen-Ruß gemachet / und auf obige Art zubereitet.

### 20. Schön liecht Silberfarb Leder zu färben.

Wird aus Schiefer / Bleyweiß und Lampen-Ruß gemachet.

### 21. Leder schön braun zu färben.

Solche Farbe wird insgemein aus Schwärtze und Grünspan / auf obangezeigte Art bereitet und gemachet.

### 22. Leder grün-braun zu färben.

Solches kan am besten aus Umbra und Lampen-

pen-Ruß gemachet werden / je mehr man aber Umbra darzu nimbt / je liechtbräuner es wird.

23. Leder schön weißfarb zu färben.

Wann man nur schönes weisses Krafft-Mehl in Wasser einweichet / so machet solches eine schöne weise Farbe / man darff aber keinen Trachant-Schleim darzu nehmen.

Kastanien-Farb

Wird bloß aus Schwartz und Bergroth gemachet.

Nota.

Man muß wissen / daß / obgleich bey allen diesen Farben kein ordentliches Gewicht angezeiget worden / man solches nur nach dem Gesicht oder Augenmaaß einrichten und vermischen muß.

Noch eines muß allhier noch erinnert werden / daß wann einer das Einweichen des Leders / auf obangezeigte Art / nicht unternehmen will / daß er gleichwohl dieses perfumiren / und Färben wohl verrichten kan / wann er nur also darmit verfähret:

Man nimbt die gefärbten Felle / dunckt ein Schwämmlein in Trachant-Schleim / so mit einem wohlriechenden Wasser gemachet worden / und überfähret die Felle darmit / dann brauchet man nur obbesagte Pomadi / und schmieret das Leder über und über damit / lässet es dann wohl trocknen / und dieses wiederholet man zu 3 oder viermalen / so ist dann das Leder auf das beste

per-

perfumire. Mit obiger angezeigter Quantität Pomaden kan man mehr 300. Felle mit perfumiren.

## 25. Fürtrefflich wohlriechende Pomadi / mit welcher auf Spanische Art die Handschuh auf das beste zu perfumiren.

Man nimbt schöner wohlzeitiger Borsdörffer-Aepffelsafft 3. ℔. der auf das beste geläutert / schönen reinen durchfiltrirten Citronen-Safft 3. ℔. Pomerantzen-Safft 1. ℔. ausgepressten Quitten-Safft 1. ℔. junger ausgelassener Kälbernetzlein-Fett 1. ℔. frisches Gänßfett 1. ℔. die Fettigkeiten vermischet man auf das dünneste zerschnitten unter einander / thut es dann in einen dickverglasurten Topff / giesset obige ausgezwungene und durchfiltrirte Säffte mit 2. ℔. Rosen-Wasser und 2. Maaß guten alten Rheinischen Wein daran lutirt eine Stürtzen darauf / und setzet den Topff in heissen Sand / lässet es 12. Stunden lang mit einander kochen / so gehen alle Fettigkeiten zu Boden / dann nimbt man die Fettigkeiten rein ab / thut alle Unsauberkeit davon / und lässet es auf das neue mit Rosen-Wasser sieden / dann nimbt man solche Fettigkeit heraus / und reibet es in einem gläsernen Mörsner mit dergleichen Stempfel / so lange / biß es schön weiß wird / dann reibet man darunter zart pulverisirten Benzoe 4. oder 6. Loth / mit Zucker abgeriebenen Bisam und Ambra eines jeden 1. ℈. und vermischet ferner darunter Rhodiserholtz-Oel 1. Loth /

1. Loth / Citronen-Oel / Pomeranzen-Oel jedes 1. Loth / Negelein-Oel ½. Loth / Zimmet-Oel 1. qu. Jeßmin-Oel 2. Loth / so wird es sehr anmuthig am Geruch / dann verwahret man es in einem Porcellanen Geschirr mit gewixtem Papier / Blasen und Leder verbunden auf das beste. So man nun mit solcher Pomaden das vorhin gefärbte Leder einmahlen zwey oder drey überstreichet / so wird dasselbige über alle Massen wohlriechend darvon.

## 26. Wohlriechende Leder-Mixtur.

℞. Guten wohlriechenden Trachant-Schleim / Peruvianischen Balsam / Zibeth / Bisam und Ambra / Zimmet- und Rosen-Oel / Citronen- und Bergamotten-Oel rc.

## 27. Köstliches Engel-Wasser zur Perfumation des Leders.

Nimb der schönesten Leibfarben Rosen / säubere und sondere die Blätter darvon ab / mit dem gelben Saamen / so in der Mitten und wohlriechend ist 4. Pfund / den feinesten Zimmet 4. Loth / Gewürtz-Negelein 3. Loth / den feinesten Benzoe, Storax Calam. eines jeden 2. Loth Pomerantzen- und Citronenschalen / jedes 4. Loth / vermische alles / gröblicht zerschnitten und zerstossen / giesse darüber des besten Rosen-Wassers 6. Maaß / lasse es mit einander 8. Tage lang beitzen / dann destillire es aus dem Balneo herüber / hänge alsdann feinen Bisam 30. gr. Zibeth 20. gr. darein / und lasse es 1. Monat lang an der Sonnen stehen / so erlangest du ein fürtreffliches wohlriechendes Wasser.

28. Vere

### 28. Verschiedene vortreffliche Parfumen zu Handschuhen / mit ihren Proportionen / und andern Umbständen / auch der Weise zu perfumiren.

Violen / Orenge (Pomeranzen) Limonien mit andern Rauchwercken gebührend gemischet / sind hierzu sehr gut / auch Ladanum, Storax, Benzoe.

Die Art ist diese / erstlich leget Agtstein auf Kohlen / biß er beginnet zu reissen wie ein Kalch / alsdann lasset ihn kalt werden / selbst / und nehmet die Kohlen weg / reibet ihn mit etwas Ocher-Gelb / biß es eine gute Farbe zu Handschuhen hat.

Mit dieser Mixtur überstreichet man die Handschuhe mit einem Büschel-Haar / auf einem glatten Stein / überall in allen Sämen / lasset sie alsdann auf einer Leine trocknen / nehmet den Trachant in Rosen-Wasser aufgelöset / und mit ein wenig Oleo Been oder süssen Mandel-Oel auf einem Stein gerieben; bestreichet darmit die Handschuh überall. Solches thut man mit einem kleinen Schwammen / doch lasset die Handschuh erst recht trocken seyn / die Farbe wohl daran gerieben und geschlagen. Lasset sie wieder hängen zu trocknen / welches gar bald geschehen wird. Sollen sie nun recht glatt und schön seyn / so bestreichet sie wieder. Alsdann reibet auf einem Stein 2. oder 3. Gran guten Bisam / mit einem halben Löffel Rosen-Wasser / und traget es mit einem gar kleinen Schwamm noch auf die Handschuhe / die auf einem

nem Stein liegen müssen. Euren Trachant müsset ihr auslesen und durchsehen/ ehe ihr ihn gebrauchet / Perfumiret nur die eine Seite der Handschuh auf einmal / alsdann hänget sie auf / zu trocknen / und dann machet auch die andere Seiten. Zehen Gran Bisam können genug 8. Handschuhe perfumiren / mercket / daß diese Perfume geschehen müsse auf dünn Lams-Leder. Wo ihr aber Bock-Fell brauchet / so muß man desto mehr Oleum Been zu dem Trachant thun / und die Handschuh wohl dreymalen darmit bestreichen.

## 29. Handschuhe auf das beste mit Ambra zu perfumiren.

Auf 2. Paar saubere Handschuhe / wenn sie fürtrefflich und gut wohlriechend seyn sollen / muß man nehmen guten Bisam 10. gr. Ambergryß und Zibeth / eines jeden 1. qu. Die Ambra muß man mit einem wohlriechenden brennenden Rosen-Spiritu abreiben / und flüssig machen / thut alsdann den Bisam und Zibeth mit etlichen Tropffen Zimmet- Rhodiser- und Bergamotten-Oel darunter / reibet es wohl unter einander / vermischt endlichen noch ein mehrers von besagtem wohlriechenden Trachant-Schleim / daß es ein hüpsches lindes Taiglein werde / darunter / darein dunckt man nun ein Schwämlein / und bestreichet die Handschuhe überall darmit.

NB. Wann man aber denen Handschuhen zugleich die Farbe mit geben will / so reibet und vermischet man ein wenig præparirten Ambra

unter

unter die Composition, die man mit einander in einem gläsernen oder Marmol-steinernen Mörsel abreiben muß / mache es zuvor ein wenig warm / ehe man aber die Ambra auf die Handschuh streichet / muß mans erst mit Ambra-Engel-Rosen-oder sonsten einem guten wohlriechenden Wasser netzen / und mit wohlriechendem Rauch-Kertzlein-Rauch wohl beräuchern / und wieder trocknen / ehe man ihnen den Geruch aufstreichet / so werden sie recht fürtrefflich wohlriechend werden.

## 30. Noch eine fürtreffliche Perfumirung der Handschuhe.

Man nimbt die Handschuh / so man perfumiret haben will / kehret und wendet solche um / und bestreichet oder schmieret die Nähden / als wo sie zusammen genähet worden sind / mit nachfolgender Mixtur, damit wann man sie in nachfolgendes wohlriechendes Wasser leget / selbiges nicht sogleich durchlauffen kan / wann sie nun 24. Stunden darinnen gelegen / nimbt man sie wieder heraus / druckt sie wohl aus / daß alle Nässe wieder darvon komme / damit sie aber nicht allzu sehr zusammen schrumpffen / so muß man solche / weilen sie noch weich und gelinde seynd / anziehen / und mit den Fingeren wieder recht ausdähnen / oder mit Höltzlein wieder recht ausstrecken / und also ausgestreckt so lange an einem sichern Ort ligen lassen / biß sie in Schatten wieder etwas ertrocknet sind / dann thut man die Höltzlein / oder runde Höltzlein wieder heraus / und lässet sodann die

Handschuh im Schatten gar ertrocknen / darauf kehret man sie wiederum um / streifft solche wieder an die Hand / daß sie wieder erwarmen / und bestreichet sie überall mit einer guten wohlriechenden Pomade / lässet es ein wenig ertrocknen / und reibet dann solche Fettigkeit mit einem wüllenen Tuch hinein / und leget sie also wieder 24. Stunden lang in das wohlriechende Wasser / ziehet es dann wieder heraus / lässet es aber ein wenig ertrocknen / streiffet solche wieder an die Hand / und lasset sie gegen dem Arm zuruckwärts wohl einreiben / daß sie sich fein gehebe anlegen / dann überschmieret es zum letztenmahl mit folgender wohlriechenden Mixtur, reibt es mit den Händen wohl hinein / streckt sie hernach wohl aus / und reibet sie so lang / biß man siehet / daß solche wohlriechende fette Oeligkeit / wohl hinein gekrochen ist / dann spreitet man sie auf ein Papier aus / legt solche zwischen zwey wüllene Decken / und lässet sie also 6. oder 7. Tage lang darzwischen liegen / so werden sie in solcher Zeit fertig und bereitet.

## Obgedachte wohlriechende Mixtur, darmit man die Nähte der Handschuh schmieren muß.

℞. Des ausgepreßten Muscatennuß-Oels 1. Loth / wohlriechender Pomade 2. Loth / destillirte Pomerantzen-Schalen-Oel und Citronen-Oel eines jeden 1. qu. reibet und vermischet solches in einem gläsernen Mörsel / mit dergleichen Stössel wohl untereinander / und verwahret solche in einem zinnernen Büchslein auf das beste.

Das wohlriechende Wasser / worinnen solche Handschuh sollen eingeweichet werden.

℞. Des besten Rosen-Wassers 2. ℔. wohlriechendes Engel- und Pomerantzen-Blüh-Wasser ℔ß. Gewürtz-Negelein 4. Loth / feiner Zimmet 4. Loth/ Storax Calamitæ, Benzoe jedes 2. Loth/ lässet es miteinander 24. Stund in gelinder Digestione stehen / dann destillirt man das Wasser wieder herüber / je älter nun solches wird / je wohlriechender es auch wird / derhalben muß man es/ auf das fleissigste verbunden/ verwahren.

Die leztere wohlriechende balsamische Mixtur, wormit die Handschuh gar auf das beste zu perfumiren.

℞. Des besten wohlriechenden Jeßmin-Oels so viel dir beliebig / thue darein unverfälschten Ambra so viel/ nachdem man viel darauf zu wenden gedencket / lässet solches in einem verzienten kupffernen Geschirrlein/ ob gelinden Kohl-Feuerlein zerfliessen / thut endlichen auch Zibeth/ mit etlichen Tropfen Rhodiser-Holtz-und Bergamotten-Oel darzu / vermischet es untereinander / und verwahret es dann in einem wohlvermachten Geschirrlein oder Büchslein/ auf das beste.

31. Ein herrlich wohlriechendes Oel / darmit man auch die Handschuh auf das beste und edelste perfumiren kan.

℞. Des feinesten Benzoe 8. Loth/ Storax Calamitæ 4. Loth/ Ladani 1. Loth/ Bisam und

Am-

Ambergriß jedes 1. qu. Pomerantzen-Oel 2. Loth/ Citronen-Oel 1. Loth/ Bergamotten-Oel 1. Loth/ Rhodiserholtz-Oel 1. Loth / des brennenden Rosen-Geistes 4. Loth/ Zimmet-Oel ½. qu. Negelein-Oel 1. qu. des besten Engel-Wassers 4. Loth/ thue alles wohl untereinander vermischt / in eine gläserne Violen / versiegle solche auf das beste / setze es 14. Tage lang in warmen Roß-Mist/ dann nimb das Glaß wieder heraus / und lasse es auch 12. Stunden lang in B. M. stehen / dann kanst du es wieder herausnehmen uud erkalten lassen / das Glaß abnehmen/ und mit einem silbernen Löffel/ oder mit einem Stücklein Glaß/ die oben aufschwimmende Olität abnehmen / und in ein besonders Glaß thun/ dann/ auf das beste vermacht/ aufbehalten.

Dieses Oel/ ist nun wegen seiner fürtrefflichen Anmuthigkeit halber nicht genugsam auszupreisen/ und sattsam zu rühmen/ indem es gleichsam ein rechter Paradyß-Geruch ist / es stärcket das Haupt/ Hirn und Gedächtnus/ stärcket das Hertz / und erquicket alle Lebens-Geister/ ist absonderlich fürtrefflich bey fauler Pestilentzischer Lufft.

Mit solchem Oel kan man nicht allein die Handschuh auf das edelste perfumiren / so man solches entweder allein / oder mit einer guten Pomade vermischt / bestreichet / sondern es ist auch sehr fürtrefflich/ so man entweder die Haare am Kopf / oder Paruquen darmit salbet und bestreichet. Welcher Geruch dann sobalden nicht ausgehet/ sondern lange Zeit dauert / und so ein sol-

cher Mensch in ein Gemach eintritt / wird gleich selbiges von dem so annehmlichen Geruch dermassen angefüllet / daß man sich nicht genugsam darob verwundern kan.

Die Materia, so nach Abnehmung besagter Olität / zuruck geblieben / ist auch nicht zu verwerffen / sondern auf das beste zu verwahren / absonderlichen zu Pomambris, Bisam-Knöpffen / Rauch-Kertzlein und Zeltlein / die auch einen unglaublich-lieblichen Geruch von sich geben werden.

NB. Wann man will / kan man es auch ohne den kostbaren Bisam und Ambra auch machen / oder denselbigen nur ein wenig darzu gebrauchen oder nehmen.

# Von schönen Kürschner-Künsten.

### 32. Ein schöne Farbe auf Kürschen.

Nimb 8. Loth Galläpffel / 8. Loth Kupffer-Wasser / 4. Loth Gallitzenstein / dasselbige gestossen / und halb eingesotten / und gleich aufgetragen / aber bald / es muß aber vorhero wohl getödtet seyn.

### 33. Eine schöne Farbe zu Thieren.

Nimb ℔j. Kalch / ¼. Silberglätt / ℔j. Aschen / 1. Loth Alaun / 10. Loth Kupffer-Wasser / und ein wenig Gummi / und 1. Löffel voll Schlieff ungefehrlich / mache es alles miteinader mit Bruntz und trage es auf.

### 34. Eine schwartze Farb auf Marder.

Nimb Schuster-Schwärtz und Silberglätt / mische

mische es unter einander / lasse es sieden / daß es dick wird / trage es auf mit einer Bürsten einmal oder zwey / die Haar müssen aber wohl getödtet seyn.

### 35. Eine Otter-Farbe.

Nimb Buchen-Aschen / ungelöschten Kalch/ und Bruntz / vermische das untereinander / und trage es auf den Otter / und lasse ihn einen Tag und Nacht ligen / darnach wasche ihn aus im frischen fliessenden Wasser / diesen Kalch must du zu allen Farben haben / zu rothen und blauen Schmaschen/ die laß 4. Stunden ligen / biß sie genug haben/ wann du sie einlegest und einschmierest/ so wärme sie wohl ein.

### 36. Wie man Schmaschen und andere rauhe Wahre / auf mancherley Art färben solle.

Zum ersten must du die Haare tödten / nimb ungelöschten Kalch und Buchen-Aschen 1. Loth/ Alaun und Bruntzwasser / mische es unter einander/ daß es wird wie ein dünner Brey / und streiche es in die Haar reibe es wohl ein / laß 4. Stunden darinnen ligen / und lege es darnach in die Sonne / und laß trocken werden / und bürste hernach den Kalch wieder heraus.

### Zu der rothen Farbe.

Nimb ein halb Stübchen gute Laugen / und thue darein rothe Scheerwollen vom rothen Tuche/ die beste so du bekommen kanst/ lasse es sieden/

thue darnach 2. Loth Alaun darein / und lasse es noch eine gute Stunde sieden / darnach thue ein Stuck Veylwurtz darein / als ein welsche Nuß groß/und so viel ungelöschten Kalch und laß noch 2. Stunden sieden/und eine ½. Hand voll Saltz darzu/so hat es genug/setze es vom Feuer/biß es laulicht wird / daß es die Schmaschen erleiden mögen/alsdann drucke sie hinein / und schelle sie wohl darinn/ und drucke sie wieder aus / und henge sie auf/ daß sie trucken werden / wann dich aber duncket / daß es noch ein wenig Farbe erleiden kan / so duncke es noch einmahlen ein/ so wird es schön roth.

## 37. Noch eine Röthe auf Schmaschen.

Nimb zu einem viertel Schmaschen 2. Loth Alaun gesotten im fliessenden Wasser / laß ein wenig verschlagen / und die Schmaschen darein getaucht / und lasse sie eine Stunde 2. oder 3. darinnen stehen / darnach aufgehänget / nimb Regen-Wasser / verkläre es in einem verglasurten Topfe / mit einem Deckel zugedeckt / nimb 5. w. rothe lindische Flecken / thue die in Laugen / und 1. Loth Gummi. Wann die Farbe anhebt zu sieden / so nimb ein Holtz / das biß an den Boden reichet / und rühre damit 3. Stunden aneinander / darnach thue sie vom Feuer / in ein steinern Gefässe / lasse verschlagen / daß du die Hände darinnen leiden kanst / darnach drucke die Schmaschen darinnen umher / bey einer halben Stunden / thue sie wieder heraus / henge sie auf/ lasse sie trocknen/ wann sie trocken sind/lege sie in den Keller/ biß sie schmeidig werden.

38. Stein-

## 38. Stein-Marder und Baum-Marder zu färben.

Nimb Röthe aus der Apothecken / brenne es wohl / nimb halb so viel Pferd-Aepffel / stosse es durch einander / und setze es auff die Marder-Kehlen / wie du weist / und wasche es wieder rein heraus.

## 39. Blaue Farbe auf Schmaschen.

Du must die Haare vor tödten / nimb faul Wasser und Weid-Aschen / und mache eine Lauge daraus / und seyhe sie gar rein / darnach nimb blaue Scheerwolle die beste / die du bekommen kanst / siede es wohl / und geuß mehr darzu / und thue mehr Wolle darzu / es muß in die zwey Stunden sieden / man muß auch ein wenig Leim daran thun / wann es halb eingesotten ist / schaue daß kein Fett darein kommt. Item / wann man Wein-Heffen nimbt / und daß es sich setzet / daß sie lauter wird / die ist viel besser dan Weid-Aschen / man muß sie vorhin in einem Topf leimen / daß sie zu Pulver wird.

Item nimb blaue Scheerwollen / der besten / thue sie in die Laugen / Weid-Aschen darzu / und laß darmit sieden / 7. Stunden / und setze es hin / daß es laulicht wird / daß die Felle erleiden mögen / und durcke sie darein ein / zwey oder dreymahlen / und trockne sie.

## 40. Schöne Otter-Farbe.

Nimb Alaun / Galläpffel / Galitzenstein / Kupffer-Wasser / Weinstein / Hammerschlag und

Schleiff/ Singran/ stosse das alles durcheinander/ nimb kalt Wasser nicht zu viel / noch zu wenig/ bey einer Maaß-Kannen/ und nimb Erlen-Rinden/ stosse sie klein / und lege sie in das faule Wasser / lasse sie 4. Tage ligen / darnach nimb alles zusammen in einen glasurten Topff / und siede es eine Stunde / und lasse es nicht überlauffen / darnach lasse es erkalten / und leg den Otter darein / wasche ihn aus fliessendem Wasser / und lasse ihn trocken werden.

### 41. Biber- und Otter schwartz zu färben.

Nimb ungelöschten Kalch / lösche ihn im Wasser ab / mache ein Mus daraus / trage es auf einmahl oder drey / biß es genug ist / wann er zum letzten in Kalch lieget / so muß man die Farbe zurichten / und sihe zu / daß die Biber und Otter rein ausgewaschen seyn / die du färben willst / so nimb ein rein Fäßlein / zu 10. Stücken / nimb rein Wasser bey 7. Maasen / Erlen-Rinden / als viel du darein verwerffen kanst / und laß drey Tag darinnen ligen. Dann nimb einen neuen Topf / und thue die Rinden darein mit dem Wasser / und laß eine Stunde darinnen sieden / darnach thue die Rinden auf das subtileste wieder heraus / und nimb eine Maaß Schlieff / und ½. Maaß Kupffer-Wasser / 1. ℔ gestossenen Gallus / ½. ℔. Gummi / thue das alles in ein Wasser / siede es zwo Stunden / darnach schütte die Farbe in ein Fäßlein / und lasse sie laulicht werden / und stosse die Biber darein / lasse sie zwey Tage darinnen ligen / darnach wasche sie in einem reinen fliessenden

Wasser / nimb hernach Wein-Heffen / ½. ℔. geschmeltzt altes Schmeer / 4. Loth Alaun / mache es durch einander / trage es mit einem Finger dick auf den Biber / weilen er noch naß ist / und lasse ihn zwey Tage ligen / darnach hänge ihn auf / und lasse ihn trocknen / bestreiche ihn dann / und ziehe ihn um ein stumpff Eisen.

## 42. Marder-Kehlen zu Thieren.

Nimb Silber-glätt / Bleyweiß eines so viel als des andern / 2. Loth ungelöschten Kalch / und thue es in einen glasurten Topf / und brenne es darinnen / rühre es durch einander / und trage es / wo du es haben willst / trockne es an der Sonnen.

## 43. Marder-Kehlen zu färben.

Nimb Laugen / nicht zu heiß noch zu kalt / und mache die Türckiß sauber mit Feuchte / und bestreiche die Kehlen darmit / darnach wasche die Farben wieder mit Laugen ab / und lasse sie darnach fein trocknen.

## 43. Weiß Rauch-Werck mit schwartzen Maschen zu machen / gleich den Leoparden oder Panter-Thieren.

Nimb Silber-Schaum 2. Loth / ungelöschten Kalch 4. Loth / Wasser 3. Maaß / mach es warm beym Feuer / nimbs weg / besprenge die Felle mit einem Pensel / trockne es an der Sonnen klopffe sie wohl mit einem kleinen Steckelein / und wann sie nicht schön gefärbt / so streiche die Maschen noch

einmahl an wie vor / so werden sie schön / und bleibt die Farbe allezeit / und werden die Felle wohl riechend / wann du Haar oder Bart darmit schmierest / so wird es schön schwartz.

## 45. Biber und Otter zu färben.

Nimb scharffe Aschen 2. Gruschpen voll / und 2. Geuschpen ungelöschten Kalch / stosse es klein / und seyhe es durch ein Härin Sieb / nimb darnach das Wasser / mische es durch einander / darnach trage es auff / und lasse es 2. oder anderthalb Stunden darauff liegen / wann sich nun die Haare brechen / so wasche sie mit reinen Wasser aus / so lange es klar wird / darnach nimb Beutler-Schwärtz / die siede mit gestossenem Gallus zum drittenmahl / ein wenig warm / noch immer schlecht / daß die Haare wieder bleiben / so lang die Farbe auff den Grund kommet / lege es an die Sonnen ; Wann du nun die Farbe einmahl oder 4. aufgetragen hast / so nimb rein Wasser / und wasche die Farbe rein mit heraus / so lange das Wasser lauter heraus kommet / darnach nimb einen Filtz / oder ein wüllen Tuch / streiche dem Biber oder Otter die Haare mit nieder / daß es glatt wird / und klopffe ihn hernach mit einem Stecken rein aus.

## 46. Wann Futter beym Ofen verbrannt.

Nimb Brandwein oder Essig / streiche es darauff / und trockne es an der Lufft / mercke auch hierbey / daß du keine wilde Waaren in eine warme Stuben hängest.

## 47. Daß der Wurm dem Rauch-Werck nicht schade.

Lege Hopffen zwischen das Futter/ oder Valerianam im May gegraben/ es kommt kein Wurm hinein.

Zu mercken: Die Fuchs-Bälge sind im Sommer nicht allein untůchtig / sondern auch schädlich/ dann die Fůchße haben gemeiniglich im Sommer ihre Sucht / daß ihnen die Haare ausfallen. Derowegen die Bälge von den Fůchsen / so im Sommer gefangen werdē/ zum höchsten zu meyden seynd. Item die Felle von Thieren abgezogen/ so in kalten Ländern wohnen / werden für besser gehalten / die Kleider darmit zu fůttern / als die / welche von solchen Thieren herkommen / so in warmen Ländern wohnen / dann die vorigen haben eine harte und gerumpffte haut/ aus welchen nicht leicht die Haare aus fallen.

Es haben auch alle Felle/ so im Sommer / oder auch sonsten / wann der Sudwind vom Mittage gehet / abgezogen/ und die Kleider im Winter darmit gefůttert werden / ausfallende Haar / pflegen auch eher zu faulen/ und werden von den Schaben oder Motten gefressen. Thun derowegen dieselbigen nicht wohl/ so ihre Kleider/ Betten und Wollen-Geräthe in die Lufft stellen / und ausschůtteln/ wann der Sudwind wehet. Welches vielmehr geschehen solte / wann der Nordwind wehet. Dann dieser Wind bringet was dick ist zusammen/ und erhält alle Dinge/ daß sie nicht bald faulen/

der Sudwind aber machet luck und geschwinde faulen.

## 48. Zobel/ Marder und ander Fell-Werck/ schön zu färben.

Man nimbt einen schönen saubern verglasurten Hafen/ thut darein zwey Maaß heisses Wasser/ item guten Französischen Grünspann 2. Loth/ 1. qu. guten Vitriol 24. Loth/ reiner gesiebter Aschen von Erlen-Holtz/ so keine Rinden gehabt/ drey guter Handvoll/ lässet es alsdann miteinander erkalten/ darmit bestreichet man ein Marder-Felle 4. mahl/ einen Zobel aber 2. mahl/ lässet sie hernach doppelt auff einander trocken werden; So sie nun wohl getrocknet/ so klopffet man die Felle wieder auf das beste aus/ und bürstet die Haare auch mit einer Bürsten/ und dieses ist nun der Grund zum Färben.

Hernach nimbt man ein halb Pfund des besten Türckischen klein gestossnen Gallus/ 4. oder 5. Loth Liecht-Talck/ oder Unschlit/ brätet das mit einander/ in einer steinernen Pfannen/ biß der Gallus schwartz wird/ und thut alsdann darzu 1. Loth Vitriol, stösset es hernach zu einem Pulver/ vermischt dasselbige in Regen-Wasser so dicke/ daß die Tropffen auf den Fingern stehen bleiben/ bestreichet endlich die Haare darmit/ mit einer Bürsten/ wann es aber zu dunckel käme/ müste man es mit dem ersten Grund liechter machen/ dann lässet man es trocknen/ und klopffet es wohl aus. Will man aber solches von schönem Glantz haben/ kan

man ihm solchen mit Brandwein und Bleyweiß geben / und das Fell-Werck darmit bestreichen.

### 48. Fahle Marder-Felle mit langen Haaren zu färben / auf gemeine Art sehr schwartz und beständig.

Man nimbt 2. Pfund frischer Türckischen Gallus-Aepfel / 3. Unzen Rinder-Marck / vermischet es untereinander / und lässet beydes zusammen in einen verlutirten Topffe kochen / und brateln / schüttelt es aber offt umb / damit die Gall-Aepffel nicht anbrennen / biß daß man kein Gebrutel mehr in dem Topffe höret / wann man solchen umbschüttelt / nach der Erkaltung und Eröffnung des Topffes / nimbt man solche Mixtur heraus / stösset es klein / schlägt es durch ein Sieb / nimbt alsdann ℔i. 3. Unzen grün Kupffer-Wasser / 3. Unzen / Alaun 3. Unzen Silberglet / 1. Unz Grünspan / 1. Unz Sumach / 1. Unz Salmack / reibet alles besonders / vermischt es hernach untereinander / lässet es kochen / und verwahret es zum Färben.

## Von der schönen Garn-Färberey-Kunst.

### 49. Schön Leibfarbe wüllen Garn.

Man nimbt auff 4. Pfund wüllen Garn Alaun 14. Loth / Weinstein 2. Loth zum Absieden / und dann zum Färben des besten Fernabocks 6. Loth / Röthe 12. Loth / diese zwey lässet man eine Stunden lang zuvor sieden / dann thut man erst das Garn laulicht darein / und färbet es also eine halbe Stun-

de lang / je länger je besser/ biß es endlich siedet/ dann kan man es auskühlen.

## 51. Schön Carmesinroth wüllen Garn.

Man nimbt auff 6. Pfund wüllen Garn zum sieden 12. Loth Allaun/ 12. Loth weissen Weinstein/ und anderthalb Loth Schmack/ darnach nimbt man anderthalb Pfund eingeweichten Fernabock/ so des Abends zuvor eine Stunde abgesotten.

## 52. Schön Purpur-Farb wüllen Garn.

Will man das Garn Purpur haben / so nimbt man 6. oder 9. Quintlein Braunholtz unter den Fernabock / so siehet es gar schön hoch.

## 53. Schön Pomerantzen-Farb Garn.

Man beitzet hierzu das Garn in Alaun/ lässet es darnach spühlen. Alsdann kochet man Staubarsche (ist ein Kraut / so in sumpffichten Wiesen wächset/und einen kleinen zackichten Saamen hat/) zwo Stunden in Lauge oder Wasser wohl aus / giest dann die Farbe in ein rein Gefäß/ leget leinen oder wüllen darein / netzet es wohl durch / und lässet es 3. oder 4. Tage wohl darinnen liegen/ so ist es gefärbet /diese Farbe giebet auch die Scharlach von sich.

## 54. Schön Veilblau wüllen Garn.

Man siedet zum Exempel 4. Pfund wüllen Garn / mit ℔ß. Allaun eine Stunde lang/ und spühlet es nicht / kochet auch 6. Loth Blauholtz eine Stunde in Wasser / kläret es ab / und thut die Spähne weg / legt das Garn darein / lässet es fein

sieden / thut darnach noch 2. Loth guten Grünspan darzu / so wird es gut seyn.

55. Schön Veilbraun Garn.

Man siedet 4. Pfund Garn / 2. Stunden mit anderthalb oder 2. Pfund Alaun / und ℔ß. Weinstein / darnach nimbt man 2. Pfund blaue Bresilgen / giesset eine Laugen daran / siedet es darmit eine halbe Stunde / dann seyhet man es ab / und färbet das Garn daraus / lässet es miteinander sieden / wäscht es hernach in frischem Wasser / und lässet es trocken werden.

56. Uberaus schön roth wüllen Garn.

Man nimmt auff 20. Pfund wüllen Garn / Weinstein 2. Pfund / Alaun 2. Pfund / siedet das Garn 2. Stunden darinnen / lähret den Kessel / darnach machet man einen frischen Sud / thut darein 8. Pfund Fernebock / oder 10. ℔. Sommer-Röthe / so die Nacht geweichet hat / und macht Feuer unter den Kessel / thut die Röthe ein / und lässet es zimlich heiß werden / daß es schier anfänget zu sieden / darnach so hänget man das Garn auff einen Stecken / damit es sich nicht verwirre / ziehet es in der Farbe umb / biß es roth genug ist / alsdann so mus man es meistern und schön auswaschen.

57. Schön blau wüllen Garn.

Man muß des Garns bey 10. Pfund in Alaun sieden / dann den frischen Sud warm machen / und darauf in das warme Wasser / auff ein jedes Pfund Garn / ein halb Loth guten geriebenen Grünspan thun / mit einem kleinen Besem in dem Sude rühren /

ren/ daß es fein hüpsch grün wird/ dann kan man erst das Garn darein legen/und anderthalbe Stunde darinn liegen lassen/ den Kessel wieder mit Wasser füllen/ und ℔j. blaue Bresilgen darein thun/ und ein halbe Stunde sieden lassen/ dann das Garn aus dem Grünspan heraus winden/ und an dieser Farbe färben/ so wird die Farbe bald geschwind anfallen/ und gar schön blau werden/ wasche es sauber/ so wird es recht schön werden/ dann muß man es in der Laugen meistern.

### 58. Schön gelb wüllen Garn.

Man muß des Garns 4. Pfund/ mit 12. oder 14. Loth Alaun siedē/uñ das Garn rein ausspühlen. Dann so muß man es gilben mit einem oder 2. ℔. Scharte oder Blumen/ so eingeweichet und aufgekochet sind.

### 59. Schön Goldgelb wüllen Garn.

Wiltu es aber noch schöner haben/ so mustu ein Pfund Röthe darzu nehmen/ so wird es wie Goldgelb/ und giesse ein wenig buchene Aschen-Laugen daran.

### 60. Schön Goldgelb wüllen Garn.

Man beitzet des Garns ℔j. mit 6. Lothen Alaun/ anderthalb Stunde lang/ lässet es hernach rein spühlen/färbet es alsdann mit einem Löffel voll gestossenen Gurgumi und 6. Löffel voll Crabb/ siedet es anderthalb Stunden/kühlet es aus/ und spühlet es/ will man aber die Farbe erhöhen/ so nimbt man 1. Quintlein Saffran/ und vermischt den Safft von einer faulen Citronen mit darunter/

ter/ lässet es miteinander beitzen/ dann thut man es zur besagten Farbe/ so wird sie recht schön.

## 61. Nägelein-braun auff 20. Pfund wüllen Garn.

Das Garn/ so man Nägelbraun färben will/ muß man zuvor roth machen/ aber man darff es nicht meistern/ als wann es roth bleiben solle/ sondern/ wann es roth gefärbet ist/ so mus man es nur wohl verseihen lassen/ dann den Kessel ausleeren/ und in einem Säcklein eine Metze Erlene Rinden thun/ und sie eine gute Stunde sieden lassen/ wann es aber in dem Kessel eine halbe Stunde gesotten/ so muß man auch ein wenig Schleiff darein thun/ und auch ein wenig mit sieden lassen/ so man es aber gar abgesotten hat/ so kan man dann das Garn darinnen nach Belieben bräunen/ doch muß man darbey auch recht genaue Achtung darauff geben/ daß man es auch nicht allzu schwartz/ oder zu dunckel werden lasse/ darnach muß es endlichen gemeistert und fein rein ausgespühlet werden.

## 62. Wüllen Garn schön Graßgrün zu färben.

Man muß das Garn 2. Stunden in Alaun sieden/ dann ein wenig in Grünspan-Wasser beitzen lassen. Hernach kan man es mit Scharten gelbe färben/ und folgends aus der blauen Holtzfarbe ausblauen/ so wird es auf das schöneste graßgrün seyn. Man muß aber nicht allzu langsam/ sondern fein geschwinde darmit umgehen.

## 63. Schön Citronengrün wüllen Garn.

Man siedet ohngefehr bey 20. Pfund wüllen Garn/ mit 2. Pfund Alaun 2. Stunden lang/ und kühlet es aus/ leeret den Kessel/ und machet einen neuen Sud/ thut darein einen guten Theil gelbe Blumen/ lässet sie eine Stunde sieden/ und nimbt darnach auff ein jedes Pfund Garn/ ein halb Loth gestossnen Grünspan/ rühret ihn im warmen Wasser fein durcheinander/ biß der Grünspan zergangen. So nun das Wasser schön grünlicht außsiehet/ so muß man das Garn hinein thun/ ein wenig darinnen liegen und beitzen lassen/ alsdann thut man es heraus/ lässet es verseyhen/ und machet es gelbe/ leeret den Kessel wieder aus/ füllet ihn aber mit frischem Wasser wieder an/ thut dann darein ein halb Pfund des schönesten blau Holtzes/ und lässet es eine halbe Stunde sieden/ dann kan man das Garn recht daraus färben/ man muß aber fein geschwinde darmit umgehen/ sonsten wird es feister/ darnach wäschet man es rein/ so wird man schön grün Garn haben.

## 64. Schön Dunckelgrün wüllen Garn.

Man nimbt des wüllenen Garns 4. Pfund/ siedet solches mit Alaun 6. Loth/ weissen Weinstein 6. Loth/ Saltz 4. Loth/ Salarmoniac 1. qu. dann spühlet man es wieder; darnach nimbt man der von Michaelis gebrochner Creutz- oder Hagendorn-Beer/ die noch nicht weiche/ sondern noch grün sind/ und siedet das Garn wieder darinnen/ und spühlet es in Laugen wieder ab/ ingleichen kan man

es

es mit Attich-Beeren thun. Etliche thun im Absud 2. oder 3. Loth Saltz unter die Attich-Beere/ und 1. Loth Grünspan/ wann es hernach zum Ende kommet/ 2. 4. oder 6. qu. Salarmoniac/ oder 6. Loth Saltz/ dieses siehet schöner als von Indig/ ist auch sehr hoch grün.

## 65. Aschen-Farb wüllen Garn.

Man alaunet des wüllenen Garns 10. Pfund in 2. Stunden/ leeret den Kessel/ und machet einen neuen Sud/ thut dann darein Türckischen Gallus ℔j. siedet ihn eine Stunde/ und wann er gesotten hat/ so thut man ℔j. Kupffer-Wasser darein/ und rühret ihn in dem Kessel fein untereinander/ lässet es darauff eine halbe Stunde stehen/ wann der Schaum gefallen ist/ so färbet man das Garn daraus/ so wird es schön Aschen-Farb werden/ es muß aber sauber ausgewaschen werden.

## 66. Wüllen Garn und Seyden/ schön weiß zu schwefeln.

Man nimbt darzu ein hohes Faß/ oder Kasten/ bohret oben 2. Löcher/ daß dardurch ein Stock gestecket werden kan/ hänget nun also das Garn oder Seyden darauff/ setzet darein einen Scherben oder Topff/ thut gestossnen und angezündeten Schweffel hinein/ auf einen Stein/ machet wohl zu/ daß kein Dampff darvon heraus gehen kan. Es muß aber das Garn oder Seyden ein wenig befeuchtet seyn/ darmit es nun nicht fleckicht werde/ so ist es vonnöthen/ daß es zuweilen umgedrehet

werde / sonsten nimbt es auff dem Stock keine Farbe an.

## Auff andere Arten / Wüllen oder Garn zu färben.

### 67. Schöne rothe Wollen.

Man wäscht die Wolle schön sauber aus / und lässet es wieder trocken werden / dann nimbt man auf ein jedes Pfund Wollen einen Vierling Alaun / stösset und schüttet ihn in ein siedendes Wasser / lässet es also sieden / biß der Alaun gar zergangen ist / legt hernach die Wolle in das siedende Wasser / lässet sie ein gantze Stunde nach einander siedē / schweibt hernach die Wolle aus einem kalten Wasser aus / alsdann nimbt man auff ein ℔. Wolle / einen Vierling rothe Bresilgen / lässet dieselbige in einen kalten Wasser / einen Tage 3. oder 4. so lange du wilst / weichen / schüttet dann die eingeweichte Farbe in den Kessel / oder Hafen / der groß genug darzu ist / mit kalten Wasser / darmit die Wolle darinnen recht kan nasse werden / lässet die Farbe eine halbe Stunde darinnen sieden / thut das Feuer darvon / und fäumet die Spähne sauber aus der Farbe / taucht hernach die Wolle naß darein / kehret sie fleissig umb / daß sie zugleich naß werde / sie wird sonsten fleckicht / und mählicht / lasse sie über Nacht / oder einen gantzen Tage darinnen liegen / decke es dann zu / schweibe es hernach aus der Farbe / und hencke es auff.

Du must aber Achtung geben / daß kein Staub oder Aschen in die Farbe komme / sie stehet sonsten

ab/ du must es auch nicht mehr sieden lassen/ wann du die Wolle hast eingeleget/ die Farbe verändert sich sonsten gar leichtlich.

### 68. Weichsel-braune Wolle zu färben.

Nimb 1. Loth Weichsel-braune Bresil-Spähne/ und 2. Loth rothe Bresil-Spähne/ weiche es ein/ und mache es wie oben geschrieben.

### 69. Wolle Veilbraun zu färben.

Man nimbt auff ein Pfund Wolle/ 1. Loth Veilbraune Bresil.

### 70. Wolle schön Goldfarb zu färben.

Nimb Goldfarbe Spähne/ und mache es wie oben stehet.

### 71. Wolle schwartz zu färben.

Nimb von schwartzen Eichen die Scheiten/ Alaun und Schlieff/ giesse Wasser darauff/ und lasse es sieden.

### 72. Wolle Haarr-Farb zu färben.

Nimb die grünen Schaalen von den Nüssen/ lasse sie eine Stunde in dem Wasser sieden/ so wird es schön Haarfarb.

Wann die Wolle aus dem Wasser genommen wird/ so muß man sie in ein Zimmer hencken/ da keine Lufft hinein kommt.

Wann die Wollen gewaschen ist/ wie Anfangs gemeldet worden/ muß man sie auff einen Stengel auffhencken/ und die Fäden fein auseinander ziehen/ sie hängen sich sonsten an einander/ und

kan eine Farbe sich nicht gleich austheilen / die Spähne/ so zu dem Färben gebrauchet werden/ wann man sie wieder trocknet / können sie öffters gebrauchet werden / allein die Farben kommen etwas schwärtzer.

Ehe man die Wolle in die Farbe leget/ müssen die Spähne sauber abgefaumet werden / sonsten legt sich die Wolle daran/ und machen Flecken.

## 73. Rothe Katzen zu färben.

℞. Bey einem Materialisten/ für 8. grl. Röthe für 3. grl. Alaun / stosse den Alaun schütte solchen in einen Kessel voll Wassers / darinnen 2. Katzen platz haben / wann nun der Alaun gesotten/ so stosse die zwey Katzen in den Kessel / lasse sie darinnen etliche Sude thun/ darauff die Röthe in den Kessel / darinnen die Katzen liegen / lasse sie wohl sieden / nimm sie dann heraus / breite sie schön gleich auff die Erden / bestreue sie wohl mit ungelöschtem Kalch/lasse sie also bestreuet mit dem Kalch/ bey einer halben Viertel Stunde liegen/ (welches man meistern heisset/) nimb so dann die Katzen abermahln / und wirff sie zusammen in den Kessel / lasse sie wieder 2. oder 3. Sude thun / nimb sie heraus und hänge sie an die Lufft / so sind sie fertig.

## 74. Wie das Bresilien-Holtz/zum färben gut zu probiren.

Man nimbt das Bresilien-Holtz ein wenig in den Mund / zerkäuet dasselbige/ so wird es süßlicht seyn/ und seine Farben alsobalden von sich gehen lassen.

So es nun gut ist/ wird es seine natürliche Farbe gehen lassen/ aus welcher man dann nachgehends urtheilen kan.

Welches Holtz auch nicht ståubet/ hat Feuchtigkeiten an sich/ siehet schwårtzlich aus/ daß ist gewis verdorben.

## 75. Wie die Pot-und Weyd-Aschen zu probiren.

Die Pot-und Weyd-Asche wird mit der Zungen probiret/ je schårffer sie nun angreiffet/ je besser ist dieselbe/ dann sie wird zur Lauge gebrauchet/ die Pot-Asche/ so schön blau aussiehet/ wird für die beste gehalten.

Die Pot-Asche zerschmeltzet wie Butter im Munde.

Die grüne Weyd-Asche aber nicht/ sondern dieselbe zerfållet.

## 76. Die schöne hohe Scharlach/ oder Purpur-Farbe mit allen Umstånden/ auff das deutlichste beschrieben/ zu machen.

Erstlich muß der Farb-Kessel von purem reinen/ unverfålschten/ oder Englischen Zinn gemachet/ sauber gerieben und gewaschen seyn.

Zum andern muß der præparirte Weinstein/ allezeit in den Syd des Kessels gethan werden/ weiln das Wasser annoch warm ist.

3. Muß auch das Scheid-Wasser in den Sud/ weiln das Wasser annoch warm/ oder laulich ist/ gethan werden.

 4. Muß

4. Muß das Garn oder Tuch / so man färben will / in den ersten Sud gethan / und 2. Stunden mit gekochet werden.

5. Das abgekochte muß sauber gewaschen / wie auch der Kessel gereiniget werden.

6. Den andern Sud bereitet man / gleich dem ersten / und thut die auff das allerfeineſt gestossene / und durchgesiebte Cochenillen darein / wann das Wasser in dem ersten Sud ist / muß mans wohl herumb rühren.

7. Wann die Farbe im vollen Sud / muß man die im ersten Sud gewaschene Materien zum fär- ben hinein thun / und sie auf einem Walger immer fort auff- und abwinden / darmit sich die Farbe wohl und gleich einziehe.

8. Wann nun die Materi gnugsam gefärbet ist / so muß man dieselbigen mit etlichen frischē Wassern wohl auswaschen / dann in ein Zimmer / oder son- sten an die Lufft / daß kein Staub daran fallen kan / zum Trocknen aufhängen.

9. Im übrigen geschicht sonsten alle Arbeit / wie bey dem gemeinen Färben / aber darbey muß die- ses wohl in acht genommen werden / daß / wann das Scheid-Wasser in den ersten Sud gethan wird / sich ein grosser wilder Schaum erhebt / wel- cher wohl abgenommen werden muß.

## 77. Wie das Zinn zum Färber Scheid-Wasser aufgelöset werden solle.

Man nimbt Englisch Zinn / und giest erstlich ein wenig gemein Wasser / darauff dann folgends das Scheid-Wasser / umb das Zinn aufzulösen / und

und sich darvon abzufressen / die Solutiva muß nicht Molcken-oder Milchfärbig/ sondern hell und klar aussehen; von diesem Wasser schüttet man nun den halben Theil in den andern Sud/ in welchem der Weinstein ist aufgelöset worden.

## 78. Wie das Gewicht des Scheid-Wassers/ Weinsteins/ und der Farbe recht genommen werden solle.

Man machet den andern Sud / wie den ersten also: Man muß nehmen zu dem ersten Sud/ so viel des Weinsteins / Scheidwassers / und Englischen Zinns / als zu dem andern Sud / nach Gewicht der Materi/ die man färben will / wie in folgender Tafel zu sehen ist / wieviel aber des Zinns solle genommen werden / siehet man auf das Gewicht des Scheid-Wassers / so zu dem ersten und andern Sud ist zusammen genommen worden. Die Coccnenillen sollen abermahln genommen werden nach dem Gewicht der Materi / die man färben will.

### Gewicht zur Laugen auf ℔j. Tuch.

1. Pfund Tuch erfordert 4. Loth Scheid-Wasser / und 4. Loth Weinstein/ 2. ℔. Tuch erfordert 8. Loth Scheyd-Wasser / und 8. Loth Weinstein/ 3. Pfund Tuch erfordert 12. Loth Scheid-Wasser / und 12. Loth Weinstein.

### Zum anderen Sud / welches die Farbe ist.

1. Pfund Tuch erfordert 4. Loth Scheid-Wasser / und 2⅔. Loth Weinstein / 1. drachma Cochenillen. Und auf solche Weise vermehren

sich nach Proportion die Materien zum Sud/ nachdeme sich auch die Materi vermehret zum Färben. Die Proportion des Zinns ist/ daß man auf 1. Loth Scheid-Wasser 1. qu. Zinn nimbt.

## 79. Die hohe Scharlach-Farbe auff wüllen Tuch.

Man muß auf 3. Pfund Gewand 1. Loth Alaum/ 4. Loth Erbsen-Meel/ 2. Loth Salmiac/ 2. Loth Weinstein/ 1. Loth Gurgumi/ dritthalb Loth Scheid-Wasser nehmen/ und 1. Stunde in einem zinnernen Kessel sieden/ so wird es schön Citronenfarb/ dann kan man den Scharlach färben/ das gelbe Wasser schüttet man weg/ nimbt ein frisches Wasser/ schüttet es in den Kessel/ darnach nimbt man 1. Loth Weinstein/ 2. Loth Stärck-Cocchenillen, anderthalb Loth Scheid-Wasser/ schüttet es alles zusammen in den Kessel/ und lässet es warm werden/ darnach thut man den Zeug hinein/ lässet es ein Viertelstunde sieden/ so wird es schön Scharlach.

## 80. Schön Spannisch Leibfarb zu färben.

Erstlich auf ein halb Pfund 2. Loth Alaum/ 2. Loth Weinstein/ 2. Loth Scheid-Wasser/ 2. Loth Salmiac/ anderthalb Loth Cocchenillen schüttet dieses alles in diese Scharlach-Brühe hinein/ und wann es siedheiß ist/ so thut man den Zeug hinein/ und lässet es eine halbe Stunde sieden/ so ist es Spannisch Leibfarb.

81. Schön

## 81. Schön Carmesin-roth zu färben.

Man nimbt auff ein Pfund 4. Loth Alaun / 2. Loth Erbsen-Meel / 2. Loth Weinstein / 2. Loth Scheid-Wasser / 2. Loth Salmiac/ darinnen lässet man den Zeug eine Stunde sieden/ darnach füllet man den Kessel mit frischem Wasset/ nimmt 2. Loth Stärck-und 1. Loth Scheid-Wasser/2. Loth Weinstein/ ein halb Loth Cocchenillen, lässet es eine Stunde sieden / so wird es Carmesin roth.

## 82. Englisch roth Tuch zu färben.

Man nimbt 3. Pfund Alaun / 2. Pfund weissen Weinstein/ 7. Loth Bleyweiß/und einen halben Metzen Weitzen-Kleyen / thut es zu dem Tuche in einen Kessel / und lässet es anderthalbe Stunde wohl sieden / und eine Nacht im Sud hängen/ nimbt hernach auff ein jedes Stuck Tuch/wann es gespühlet ist/in die Flatte/6. Pfund guten Krapp/ 4. Loth Orlean, 3. Loth Curcuma, und 4. Loth Scheid-Wasser / lässet das Tuch eine Viertelstunde über den Hsapel lauffen / so wird man ein gut Englisches rothes Tuch haben / dann spühlet man es aus.

## 83. Tuch Spannisch Leib-Farb zu färben.

Man nimbt 8. Loth Bleyweiß/ 7. Loth Arsenic. ein Pfund gebrannten Weinstein / und 2. Pfund Alaun / lässet das Tuch 2. Stunden wohl sieden/ darnach thut man es heraus und lässet es nach dem Sude hängen/ des andern Morgens macht man eine Flatte / in 2. Pfund guten Green/ ein Viertel

Pfund

Pfund Orlean, ein Viertel Curcuma, und 3. Loth Scheid-Wasser.

## 84. Schön Cremoysan-Farbes Tuch zu färben.

Man muß auff 8. Pfund wüllen Tuch nehmen 4. Loth Cochenillen, 2. Viertel Weitzen-Meel / oder Gaitz / die Kleyen muß man zuvor 8. Tage lang in Wasser weichen / daß das Wasser darvon recht sauer wird / wann man dann nun färben will / so muß man das Wasser von den Kleyen abseyhen / und in den Kessel schütten / die Cochenillen aber muß man zuvor über Nacht in warmen Wasser weichen / so man nun färbet / muß man ein gut Feuer darunter machen / das Wasser zu wärmen / alsdann ein wenig darvon nehmen / ein wenig Farbe darunter rühren / und in den Kessel thun / so lange man etwas von der Farbe hat / so es nun anfänget zu sieden / und man es meistern will / so muß man dreymahln durchgeseyhete Laugen nehmen / oder man nimbt anderthalb oder 2. Viertel Weintrösten-Aschen / schüttet solchen in laues Wasser / ziehet darnach die Farbe durch / biß einem die Farbe gefället.

## 8. Eine blaue Kippe anzustellen.

Man nimbt erstlichen einen Topff / so einen Eymer hält / setzt solchen auf das Feuer / und thut darein eine gute Hand voll Stein-Kalch / 2. ℔. Indigo / 1. ℔. Potaschen / und lässet es eine Stunde zusammen kochen / biß es erweichet / alsdann machet man eine Kessel rein / darein eine Tonne

ne Wasser gehet/ thut darein Krapp 2. ℔. Kleyen 2. ℔. Pott-Aschen 2. ℔. und lässet es ein wenig aufsieden/ dann giesset man es in die Kippe/ und thut den Indigo/ welcher in den Topff/ durch ein Sieb/ ingleichem auch die Laugen/ so in den Topff durch ein Sieb gelassen/ miteinander in die Kippe; Allein der Indig muß wohl durchgefressen und die Kippe mit Wasser angefüllet/ und dichte zugedecket seyn; alsdann machet man ein Feuer darunter/ daß es fein warm/ und nicht zu heiß werde/ hernach rühre solche 2. Stunde umb/ biß es zu Wercke komme/ dann fanget er an zu fliessen/ und wann er anfänget aus dem Gelben zu sehen/ so kan man darauf färben man muß aber gantz reine Hände haben/ die nicht fette sind/ wann man aber darauf geblauet hat/ so muß man die Kippe wiederumb mit Pott-Aschen verstärcken/ aber nicht zu viel/ noch zu wenig/ sonsten verdirbet die Kippe/ man muß auch auf einmal nicht zu viel färben/ sondern etwas warten/ und jedesmalen die Kippen aufrühren/ wann man gefärbet hat.

### 86. Eine schöne Beuvret zu der Blau-Kippe/ wann sie ihre Würckung nicht thun will.

Nimb 5. viertel Pfund Krappe/ 1. viertel Pfund Pott-Asche/ und 2. Hände voll Kleyen/ lasse es zusammen aufsieden/ und giesse es in die Blau-Kippe/ rühre es wohl umb/ so wird es wol zur Würckung komen/ und da dir die Kippe zu fett von Aschen/ so hänge ein Säcklein mit Wei-

zen Mehl darein / so wird es alle Fettigkeit auszziehen: Mangelt aber der Kippe etwas anders / so nimb für einen Schilling Salpeter / thue den darein / es wird alsobalden zur Würckung kommen / sonsten ist ein wenig Bier-Hefen auch gut. Dieses sind nun die besten Remedia eine Kippe zu Wercke zu bringen.

## 89. Schöne schwartze Seiden-Farbe.

Nimb einen Kessel von 6. Eymer Wasser / thue darein zwey Pfund klein gestossene Gall-Aepffel / 4. Pfund Schmack / ein Viertel Krupp / ℔ß. Spießglaß / gar klein wie Staub gestossen / vier Ochsen-Gallen / 4. Loth Gummi-Trachant zerlassen / eine Spint klein gestossen Ellern Barckendroge / 3. Pfund Vitriol, und anderthalb Pfund eiserne Feylspähne / darauf thue das obbenannte Wasser / und lasse es 2. Stunden sieden / fülle es hernach auf mit einem Eymer Gersten-Wasser / welches die Brauer von der Gersten abzapffen / und lasse es wieder eine halbe Stunde sieden / stecke deine Seide darein / und spühle sie in einer Kufen mit Wasser ab / giesse das wieder zur Farbe / und spühle sie dann bey fliessendem Wasser vollend rein / lasse sie wind-trůge werden / alsdann siecke sie wieder ein / lasse sie wieder eine halbe Stunde gelinde sieden / wie zuvor / spůhle sie nach diesem wieder ab in einem Kůbel wie zuvor / und hernach in fliessendem Wasser; So balden sie dann trůge worden / so nimb gute Lauge / und thue darein anderthalb Pfund Pott-Aschen / wann die zergangen ist / so spůhle die

die Seide starck und gewaltig darinnen/ und nach diesem wieder in fliessendem Wasser / alsdann trockne und refillire sie.

88. Eine feine schwartze Seiden zu machen.

Erstlichen nimb einen reinen Kessel / von 2. Tonnen Wasser / darein thue anderthalben Sack Barck / 6. Pfund Provintzien-Holtz / 6. Pfund Schmack / und lasse es 2. Stunden sieden / darnach schlage es durch ein Tuch in eine Tonne / und wirffe den Dreck hinweg / hierauf fülle wieder rein Wasser in den Kessel / und thue noch darein 15. Pfund gestossenen Gallus / 1. Pfund Agaricus oder Lerchen Schwamme / 3. Pfund Granat-Schalen / 2. Pfund Calmus / 2. Pfund Sennet-Blätter / 2. Pfund Entzian / 2. Pfund Orego / dieses alles zusammen lasse 2. Stunde lang kochen / alsdann schlage es durch eine Sieb / zu den andern Farben in die Tonne / darinnen lasse es 4. Tage stehen / und ruhen / darnach thue es in den Kessel / daraus du färben wilst / mache ein Feuer darunter / und so balden solches heiß geworden / so thue darein 2. Eymer Schlief / und lasse die Farbe wacker aufkochen / oder aufkommen / als dann thue darein Spießglaß 1. ℔. Hönig 4. Pfund / Borax $\frac{1}{4}$. Pfund / Silberglett 1. Pfund / Goldglett $\frac{1}{2}$. Pfund / Grünspan 1. Pfund / dieses alles zusammen gestossen und in den Kessel gethan / und wann die Farbe warm ist / so thue 30. Pfund Feylspähne vom Schlosser / darüber / und noch 20. Pfund Gummi / und 20. Pfund Kupffer-roth darzu / lasse dieses zusammen 8. Tage stehen und ruhen / hernacher färbe

be daraus / wann du aber färben willst / so thue ein Quartier Brandwein darein / dann färbe und spühle es aus.

### 89. Eine schöne schwartze Seiden-Farbe / welche auf Sammet / Seiden und Wüllen / auch Hüte zu gebrauchen / und darmit alles bey guter Schwärtze zu erhalten.

Nimb blau Provintzien-Holtz ½. ℔. / koche solches in 2. Quartier Bier auf die Helffte ein / thue darein ℔ß. Vitriol, und 1. Loth Grünspan / wann es erstlich von dem Holtz abgekochet ist / thue auch darein ½. Loth Gummi-Trachant / setze es weg / gebrauche es wann du wilst / duncke eine Bürsten so scharff ist / darein / streiche es alsdann über den Hut Wüllen / Sammet oder Seide darmit / und reibe es ein / es erhält alles fein beständig schwartz.

### 90. Der Seiden einen guten Geruch zu geben.

Wann die Seide gefärbet ist / so nimb zu jedem Pfund eine Untze guter weisser Veylwurtz / lege die Seide / so wohl ausgetrocknet seyn muß / in ein dichtes Sieb mit Reyhen / streue zwischen jede Reyhen etwas gestossener Veylwurtz / lasse es dann in einen Kasten / der wohl vermachet sey / setzen / biß des andern Tages / so hat die Seide einen guten Geruch.

## 91. Sau-Bürster schön roth zu färben/ Gewand-Besem oder Kehrbürsten oder dergleichen Bürsten/ so man denen Pferden aufsetzet/ daraus zu machen.

Nimb Sau-Börster / wasche sie wohl / lege sie in Alaun-Wasser / so lange biß sie ein wenig gelbe werden; darnach nimb gestossene Röthe (Rubrica Tinctorum) so viel genug ist / lege es in Essig / und hencke einen Kessel mit Wasser über das Feuer und thue auch darein/ oder darunter / die obgenante Röthe mit sambt dem Essig / und so es anfähet zu sieden/ so thue die Börster darein / und lasse sie ein wenig sieden / darnach nimb es weg von dem Feuer/ und so es kalt worden / so nimb die Börster wieder heraus / so sind sie schön gefärbet.

## 92. Die Börster gelb/ oder grün/ oder blau zu färben.

Wann die Börster zuvor wohl gewaschen/ und in Alaun-Wasser gekochet sind / so färbe sie mit dem Ratano oder Saffran / so du sie willt gelb haben; oder mit Holder-Beerlein oder Attich-Beerlein / oder blauen Gilgen-Blumen-Safft / so du sie blau haben willst / oder mit Grünspan / so du sie grün willst haben / und nachdeme du die Farben darein thust / magst du sie auf mancherley Art/ nach deinem Gefallen/ färben.

## 93. Eine bewährte Kunst allerley Beine und Holtz zu färben.

Nimb sehr starcken Essig / Vitriol, Alaun / Grünspan / gefeylt Kupffer / thue es alles miteinander in ein Glaß / lasse es 7. Tage also stehen / darnach koche darinnen Bein oder Holtz / und mische ein wenig Alaun darunter / so werden sie schön / und / mit was Farben du willst / gefärbet.

## 94. Allerley Bein grün zu färben.

Nimb ein groß Stuck ungelöschten Kalch / lege es einen gantzen Tag in das Wasser am andern Tage aber mische oder rühre es nur den Mittag und Abend / darnach seyhe es / und behalte es: Hierauf nimb die Beine welche du grün willt färben / koche sie wol in Alaun-Wasser / und nachdeme sie gekochet sind / so nimb sie wieder heraus / dörre sie / und schabe sie auswendig wohl / lege sie in das obgemeldte Kalch-Wasser / mische darunter Grünspan / so viel genug ist / und koche alles wiederumb wohl miteinander / zuletzt nimb die Beine wieder heraus / dörre sie / und mache daraus was du willst. So du das Kalch-Wasser nicht haben magst / so nimb Horn darfür / ist eben so gut.

## 95. Allerley Beine oder Helffenbeine grün / gleich dem Schmaragd / zu färben / auf eine andere Art.

Nimb Scheidwasser (Aquafort genannt) lege darein Kupffer oder Messing / so lange biß es vom Wasser gefressen. Darnach nimb die Beine /

Beine/ zwar nach deinem Gefallen schon formiret/ sie in das obgenannte Scheidwasser über Nacht/ so werden sie schön grün/ gleich einem Schmaragd/ und so du/ für Kupffer oder Messing/ Silber nimbst/ so werden sie schöner.

### 96. Die Beine roth/ blau oder mit andern Farben zu färben.

Zum allerersten koche die Beine in Alaun-Wasser/ darnach nimb Kalch-Wasser/ mische darunter Petersilgen/ oder Zinober oder Menig/ oder stosse eine andere Farbe/ koche die Beine wohl darinnen/ so werden sie gefärbet nach deinem Gefallen.

### 97. Bücher zu vergulden.

Nimb einer welschen Baum-Nuß groß Boli Armeni, und einer Bohnen groß Kanden-Zucker/ oder nur weissen Zucker/ stosse es zu Pulver/ vermische darunter Eyerklar/ darnach nimb das eingebundene Buch/ lege es unter die Presse/ und schmiere oder bestreiche es mit Eyerklar/ darnach wann es trocken worden/ so schmiere es mit obgesagter Composition, lasse es trocken werden/ reibe und glätte es wohl/ daß es glatt und glänzigt werde/ wann du es nun verguldẽ wilst/ so mache es feucht mit Brunnen-Wasser/ und lege die Gold-Blätlein alsobalden darauf/ mit Baum-Wolle/ trocknet leichtlich/ hernach so es wohl trocken worden/ glätte es mit dem Zahn/ und drucke fornen darauff.

## 98. Bein und Helffenbein weich zu machen.

Nimb Salbey / koche sie in starckem Essig / seyhe es durch ein Tuch / und lege das Bein darein / je länger es nun darinnen liegt / je weicher es wird.

Etliche nehmen guten Vitriol, geläuterten Salpeter / jedes 1. ℔. klein gestossen in ein Glaß gethan / wohl verlutirt und destillirt / was herüber gehet / das behalte. In dieses Wasser lege die Beine einen halben Tag.

Item nimb hole Beine / als von den Schenckeln / giesse darein Eppich-Safft / Rettich-Andorn-Safft / biß sie voll werden / vermache sie wohl / daß die Säffte nicht heraus lauffen / vergrabe sie in Roß-Mist so lange du wilst / je weicher sie werden.

## 99. Helffenbein weich zu machen.

Nimb Helffenbein / koche es in Wasser / mit Alaun zum wenigsten 6. Stunden / so wird es weich wie ein Wax / daß man Formen darein drucken kan.

Oder nimb Römischen Vitriol, gemein Saltz / eines so viel als des andern / wohl unter einander vermischet / thue es darnach in einen Kolben / und destillire es herüber / behalte das Wasser / thue das Bein darein / so wird es so weich wie Wax.

## 100. Horn weich zu machen.

Nimb Manns-Harn der 4. Wochen lang zugedeckt gestanden / thue darein 1. Pfund ungelöschten Kalch / und halb so viel Weyd-Pott-

oder Reb-Aschen / 8. Loth Weinstein / 8. Loth Saltz/ mische es durch einander/ lasse es wohl fliessen / darnach giesse es in einen Laugen-Sack / und laß 2malen durchlauffen/die Lauge wohl verdeckt/ thue das Horn darein / lasse es 8. Tage lang darinnen beitzen/ so wird es weich.

101. Horn weich zu machen/ daß man Bilder in Formen damit drucken mag.

Nimb 1. ℔. der Aschen / worvon man das Glaß machet / 1. ℔. ungelöschten Kalch/ 1. Maaß Wasser / lasse es zusammen sieden / so lang/ biß es zwey drittheil ist eingesotten / dann stosse eine Feder darein / und strupffe sie zwischen zwey Finger/ lässet die Feder die Haare gehen/ so ist es genug gesotten/ wo aber nicht / lasse es länger sieden / und darauf wann es schön lauter worden / rein abseyhen/ und Feylspäne von Horn / 2. Tag lang darinnen weichen lassen / alsdann bestreiche die Hände mit Oel/ und zerreibe das Horn wohl darzwischen/wie einen Taig / und drucke es darnach worein du willst.

102. Horn in Formen zu giessen / wie Bley.

Nimb Weyd-Aschen/und ungelöschten Kalch/ mache eine starcke Laugen darvon/ in diese Lauge leg Feylspäne von Horn/ lasse es wohl mit einander sieden/ so wird es wie ein Brey / und was für eine Farbe du dann willst/ die reibe und thue sie darein/ und giesse es worein du willst.

103. Glaß weich zu machen.

Es melden unterschiedliche Authores, wann

man das Glaß in destillirt Menschen-Blut-Wasser leget / so solle es so weich werden / daß man es nach seinem Gefallen solle biegen können.

Oder:

℞. Nimb Liebstöckel so viel du willst / und Saltz stosse es in einem Mörsel / vermenge es zusammen in einen glasurten Topf / setze es darnach an eine feuchte Stätte / so wird es zu Wasser / lege das Glaß darein / lasse es bey dem Feuer sieden / so wird es so weich / als ein leinen Tuch / und so man Wein darein thut / so wird es hart / und wann es trocken worden / so wird es wieder weich. Willt du es wieder härten / so nimb Pferds-Huff brenne Wasser daraus / siede das Glas darinnen / so wird es wieder hart.

Oder nimb Bocks-Blut / und Creutzwurtz-Safft / lasse ein Glaß darinnen sieden / oder weichen / so wird es so weich als ein Wachs / oder Leimen / daß man es ziehen und drehen mag / wie man will / stosse es in ein kalt Wasser / so bekommt es seine vorige Natur wieder.

## Allerhand Mackel und Flecken aus Gewandt / Sammet / Seiden / guldenen Stücken / Kleidern / rc. zu bringen / es seyen Schmaltz-Flecken / Oel- oder Wein-Flecken / oder wie die mögen genennet werden / und das alles leichtlich ohne Schaden / mit Wasser oder Laugen.

### 104. Einem jeglichen Gewandt seine verlohrne Farbe wieder zu geben.

Nimb 1. Pfund gestoßner Weyd-Aschen / geuß

geuß 4. Maaß Wassers darauf/ laß eine Nacht stehen/ darnach seyhe die Laugen ab/ und nimb 2. Ochsen-Gallen/ und eine Hand voll gedörrt Bircken-Laub/ thue es zusammen in die Laugen/ und lasse es miteinander sieden/ eine halbe Stunde/ oder so lang biß sich das Laub zu Grunde setzet/ lasse es dann kalt werden/ waserley Farbe du dann wider bringen willst/ derselben Farbe Scheerwollen nimb/ und siede es abermahlen mit der Laugen/ und lasse es 14. Tage stehen/ oder länger/ so nimbt die Lauge die Farbe aus der Wollen. Darnach seye es ab von der Wollen/ und wasche das Tuch/ so du verneuern willt/darinnen/so überkommet es seine erste Farbe wieder.

### 105. Flecken aus dem wüllen Tuch zu bringen.

Nimb eine Laugen die da kalt gegossen seye/ von Buchen-Aschen/thue darein ein wenig Wein-Heffen/ auch gebrannten Leimen/aus einem Backofen/lege das Tuch darein/ so weit als die Flecken gehen/ so zeucht es allen Mackel heraus/ wasche es wohl mit lauterm Wasser/und lasse es trocken werden an der Sonnen.

### 106. Ein anders.

℞. Sechs Rinds-Gallen/ und noch eines so viel Regen-Wasser/ ein halb ℔. Weinstein/ 2. Loth Alaun/ stosse alles klein/ nimb dann ein Trinck-Glaß voll Essig/ thue darein 1½. Loth Vitriol, klein gestossen/ giesse es zusammen/ laß ein Drittheil einsieden/ und brauche es wie du weist.

107. Ein Wasser zu machen/ damit man Flecken aus weissen Gewandt bringen mag.

Nimb 4. Unzen Alaun / zwey Becklein voll Wassers/ lasse es ein vierthel einsieden/ nimb dann weisse Seyffen/ schneide sie klein/ nimb auch 1. Unzen Alaun/ thue es alles in das Wasser / und lasse es zwey Tage stehen / brauche es dann zum weissen Tuch.

108. Schmaltz-oder Oel-Flecken aus weissen Tuch zu bringen.

Nimb die Stärcke / die mit Mehl gesotten seye / weiche das Tuch eine Nacht darinnen / so fern als die Schmaltz-oder Oel-Flecken das Tuch begriffen haben / wasche es aus lauterm fliessenden Wasser / und hencke es an einen Ort / da die Sonne heiß scheint. So du aber Tuch köstlichen Farben wäschest / so must du es aufhencken/ so die Sonne mittelmässig und nicht zu heiß scheinet / auf daß sich die Farbe nicht verändere / dann heisse Sonne/ schadet den köstlichen Farben bald.

109. Schmaltz-oder Oel-Flecken aus allerley Gewandt ohne weissen zu bringen.

Nimb gesotten Erbis-Wasser/ weiche die Flecken darein / und wasche es darnach aus lautern frischen Brunnen-Wasser/ hencke es dann an die Sonnen/ da sie warm scheint.

110. Auf andere Art Schmaltz-Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Kalt-gegossene Laugen / und weisse Wein-Heffen ein wenig gewärmet / und wohl unter einander

ander gemischet/ daß es doch nicht zu heiß seye/ und brauche es/ wie oben.

## 111. Wein-Flecken aus allerley Tuch zu bringen.

Buch-Aschen-Laugen/ und weisser Wein-Heffen jegliches gleich viel/ lasse das Tuch darinnen über Nacht ligen/ wasche es dann mit lautern Wasser/ und hencke es an die Sonne.

## 112. Allerley Flecken aus seidenen Schleyern zu vertreiben.

Nimb Pfifferling-Safft/ weiche die Flecken darinnen zwo Stunden lang/ wasche es dann aus lauterm Wasser/ und lasse es trocken werden.

## 113. Allerley Mackel und Flecken/ aus dem Carmesin-Sammet zu bringen.

Nimb Wein-Reben-Aschen/ mache darmit eine gute Laugen/ derselbigen Laugen nimb 2. Löffelein voll/ thue darein 1. Loth Alaun/ lasse es eine Weile stehen/ darnach geuß es durch/ nimb dann 1. qu. von 1. Unzen Alaun/ 1. qu. harter Seyffen/ ½. qu. weicher Seyffen/ ein viertel gemein Saltz/ ein viertel Salmiac, ein halb viertel Safft von Schellkraut/ ein viertel Kalbs-Gallen/ thue es alles zusammen/ seyhe es durch ein leinen Tuch. Wilt du dann diß Wasser gebrauchen/ so nimb Scheerwollen von Scharlach/ darzu ein wenig feiner kleiner Bresilgen/ siede diß alles in diesem Wasser ein wenig/ seyhe es darnach wieder durch ein Tuch/ so hast du ein schön roth Wasser/ welches alle Mackel vertreibet/ und welcherley Farben du die Mackel

vertreiben willst / derselbigen Farbe Scheerwollen nimb/ und mache es also wie gesagt.

### 114. Sammet der da weich ist / steiff und starck zu machen.

Nimb vier Theil Tragant / 1. Theil Gummi-Arabicum, stosse jegliches sonderlichen / darnach menge es durch einander / lasse es 24. Stunden stehen. Nach diesem kehre das obere Theil des Sammets heraus/ nimb dann einen Schwamm/ netze den mit diesem Wasser / und bestreiche die obere Seiten des Sammets darmit/ lasse ihn dann trocken werden.

### 115. Die Flecken von Wachs aus allerhand Farben Sammet zu bringen.

Nimb ein gut Rocken-Brod / so fein hart seye / schneide dasselbige in der Mitten entzwey/ lasse es auf einem Rost rösten/schabe die Aschen und allen Unrath darvon ab / und reibe die Flecklein also warm fein allgemach/ und so lange damit/ biß du nichts mehr von Flecken vermerckest / und solches kan man zu allen Farben gebrauchen / allein die Carmesin ausgenommen.

### 116. Auf andere Art solches zu verrichten.

Schmiere das Wachs mit weicher Seyffen / und lasse es so lange an der Sonnen ligen/biß es warm worden / und wasch alsdann mit Wasser ab/ so kommt der Flecken heraus.

Oder verdecke den Flecken mit einem zarten subtilen leinen Tüchlein / so in einem gemeinen Wasser genetzet seye / zu. Nimb nachmals ein

Blech

Blech oder Blatt von Eisen / und lege es auf das genetzte Tuch / so kommt das Wachs sämtlichen heraus / und thut sich in das genetzte Tuch ziehen.

### 117. Den Sammet zu waschen/daß er gleichsam wieder neu werde.

Nimb Harn und Wasser jedes zwey Pocall voll / Alumen Rochæ 4. Loth / gebrandte Weinheffen/ und weissen Weinstein jedes 2. Loth / stosse alles wohl untereinander / laß in dem Harn und Wasser in einem Kessel eine halbe Stunde sieden/ und alsdann etwas von Kleyen hinein werffen. Nachmals nimb einem Kessel/ lege einen Hauffen Tuch mit Kleyen und Aschen darauf/giesse von den Harn und Wasser / so du in dem Kessel sieden lassen/ oben darauf / laß in das Becken durchlauffen / lege / wann solches geschehen / den Sammet in eine Butte/ giesse die Laugen ein wenig warm/ und also darüber / daß der Sammet allenthalben gleich damit benetzet werde. Endlichen wasche es mit einem süssen/fliessenden Wasser ab / und lasse es an einem Schatten wiederum trocken werden/ so wird es seiner Flecken los.

### 118. Eine andere Weise solches zu verrichten.

Nimb Rinds-Galle 1. ℔. Hönig / Seyffen/ und des reinen gereuterten Pulvers von Schwertel jedes 6. Loth / thue alles in ein Geschirr von Glaß / mische und mache es gleichsam zu einem Taige/ lasse es 10. Tage an der Sonnen stehen. Nachmahls wann du ein Gewandt / es seye was

es wolle / von Gold oder Sammet waschen willt/ so mache ein hell und lauter Wasser von Kleyen/ schmiere und bestreiche es mit der vorgemeldten Materi / mache es an dem Ort/wo du es waschen willst naß / und wasche so lang mit dem laulichten Wasser / biß du siehest / daß das helle Wasser heraus lauffet / Endlichen trockne es an dem Ort / da Gold und Seiden eingedrucket ist/mit einem reinen und saubern Tuch wiederum ab. Wickle es in eine zarte Leinwand / laß an der Sonnen recht trocken werden / und lege einen schwehren Stein oder Gewicht darauf / so wird der Zeug gleichsam neu.

## 119. Die Flecken aus Scharlach- oder Purpur-Sammet zu bringen.

Nimb des Safftes von Seyffenkraut einen guten Theil / lege etwas darvon auf die Flecken/ laß zwo oder drey Stunden darüber ligen/ wasche es nachmals mit warmen Wasser ab/ lege / wann dich beduncket es seye der Flecke noch nicht heraus kommen / wiederum etwas von dem Safft darauff / und wasche wie zuvor. Ist aber der Zeug nicht purpur-farb / so nimb ein wenig Seyffen/ und ein wenig von den gemeldten Safft/misch wohl unter einander / und reibe den Flecken darmit aus.

## 120. Die Flecken / sie seyen von Fett / Oel / oder andern Dingen / aus blauen und anderen seidenen Zeug heraus zu bringen.

Mache die Flecken erstlich mit dem destillirten

ten Wasser von Burtzel- oder Burgel-Kraut / und nach demselbigen mit einem andern schlechten hellen und lautern Wasser naß / so verlieren sie sich alsobalden.

### 121. Die Flecken aus Carmesin-farben und andern seidenen Gewandten zu bringen.

Nimb des Aqua Vitæ, so dreymahlen ist destillirt worden / netze den Ort der Flecken an allen beyden Seiten darmit / nimb nachmals das Weisse von einem frischen Ey / streiche es über den Flecken / laß an der Sonnen trocken werden / endlich mit frischem Wasser waschen / und wohl austrocknen / so verlieret er sich alsobalden / wann man nemlichen alles dieses / wie gemeldet / zum andernmahl wiederholet.

### 122. Die Flecken aus wüllen Tuch / Doppel-Taffet / Sammet / und allerley Seiden-Gewandt heraus zu bringen.

Nimb ungelöschten Kalch / benetze und rühre denselben in einem Geschirr voll Wasser herum / mache eine starcke Laugen daraus / lasse es zwey Tage über einander stehen / rühre es offt und viel herum / seyhe es nachmahls in ein ander Geschirr von Glaß / wickle das Gewandt oder Zeug um eine runde Rolle / und benetze die Flecken / so offt und viel mit diesem Wasser oder Laugen / so offt es die Noth erfordert.

### 123. Mahl und Flecken aus dem weissen Zeuge zu bringen.

Mache eine scharffe Laugen von Kalch / lasse

sie sieden / giesse es also siedend in eine zinnerne Kandel / oder Flaschen / reibe die Mahl mit Lemonien- oder Citronen- Safft / und halte sie an die weisse Kandel / gehet es nun auf einmahlen nicht aus / so thue es öffters. Es solle gar die Eisen-Mahle ausziehen / vermeine / wann man den Dunst von der Laugen liesse an die Mahle gehen / es würde es eher ausziehen.

## 124. Die Flecken vom Fett / aus wüllenen Tuch zu bringen.

Nimb Rocken- Kleyen / laß in Wasser wohl sieden / nachmahls durchseyhen / und mit durchgesiegener Rinds - Galle wohl vermischen / den Ort des Fleckens mit dieser Mixtur benetzen / und sobalden es trocken worden / mit frischem und lauterm Wasser waschen / so kommen die Flecken sehr fein heraus.

Etliche vermischen Hönig und Eyerweiß wohl untereinander / legen es auf die Flecken / und bringen sie also darmit aus.

Oder nehmen der allerhellesten Laugen / lassen dieselbige sieden / thun ein wenig Kleyen darein / und lassen es / biß es weder zu dünne noch zu dicke wird / also stehen / setzen es nachmahls in einen gewissen Ort / und decken endlichen die gantzen Flecken darmit zu.

## 125. Auf andere Art fette Flecken aus dem wüllenen Tuch zu bringen.

Man nimbt des Safftes von Seyffenkraut / läst ein wenig hart und dichte Seyffen darinnen

zer-

zergehen / die Flecken darmit reiben / und nachdeme sie trocken werden / mit warmen Wasser wohl waschen / so gehet es alles heraus.

## 126. Die blauen Flecken aus dem grünen Tuche zu bringen.

Reibe die Flecken erstlichen mit Rinds-Galle / oder man nimbt nur Regen-Wasser und helle lautere Laugen / mischet es wohl untereinander / benetzt die Flecken / (jedoch das andere Ort / darneben unberühret) fein allgemach darunter / darmit / und lässet es an den Schatten wiederum trocken werden / so bekommt es seine alte Farbe.

## 127. Wie man fette Flecken aus dem Gewand bringen kan.

℞. Nimb frische Eyerdottern / zerklopffe solche wohl / reibe darmit die Flecken / biß es durchschlägt / und zu beyden Seiten naß wird / darnach laß an der Sonnen trocknen / und wasch darnach ab / mit ein wenig lauterm Wasser.

## 128. Wein-Mähler aus allerley Sammet zu bringen.

Nimb Wein-Reben-Aschen / mache daraus eine Laugen / darnach brenne Weinstein zu Aschen / mache auch eine Laugen daraus / mit solcher Laugen wasche es.

## 129. Mähler aus allerley Farben zu bringen.

Nimb ein Tuch lege es an die Mähler / und lege darauf einen nassen Bad-Schwammen / darnach geschlagen mit einem Steckelein.

### 130. Oel-Flecken aus einem Gewandt zu bringen.

Siede Erbsen solange/ biß die Hülsen herab-gehen/ und wasche die Mähler daraus/ darnach aus lautern Wasser.

### 131. Flecken und allerley Mähler aus dem Gewand zu bringen.

℞. Nimb Weyd-Aschen/ und thue sie in ein heiß Wasser/ mache eine scharffe Laugen daraus/ schneide darein ℔j. Venedischer Seyffen/ daß sie darinnen zergehe/ darnach nimb Tuchmacher-Thon/ eines Kopffs groß/ zerreibe ihn in der Laugen/ daß es wird wie ein Brey/ darnach mache Zäpflein daraus/ jedes eines Fingers dick und lang/ und lasse es trocken werden/ verwahre sie als-dann; Wann du sie nun brauchen wilst/ so geuß Wasser auf das Gewand/ da die Flecken seynd/ und reibe es mit den obgemeldten Zäpflein eines/ und darnach mit dem Tuch herwieder/ so gehen sie aus.

### 132. Aus allerhand seiden Gewand Mähler vom Wein auszubringen.

Nimb das Gewand/ und netze die Flecken mit Bach-Wasser/ und lasse es an dem Lufft/und ja nicht an der Sonne/ und lasse es also trocknen/ es wird schön rein wie vorhin.

### 133. Blaue Flecken aus liecht-grünem Tuch zu bringen.

Nimb Aschen/ geuß Bach-Wasser daran/

mache einen Kalches/ rühre es offt durcheinander/ streiche es hernach auf die Flecken/ und laß trocken werden/ und reibe es hernach aus dem Tuch/ so wird es schön.

## 134. Feiste Mähler zu vertreiben.

Nimb Kupfer-Wasser/ wasche darmit/ das vertreibet die feisten Mähler/ aus dem Gewand.

## 135. Mähler aus dem Gewandt zu bringen/ es seye was für Farbe es wolle.

Nimb 2. Loth ungelöschten Kalch/ und eine Ochsen-Gallen/ und Biber-Kraut/ auch eine welsche Nuß/ nimb darnach eine schöne Laugen/ und mache das durcheinander/ und lasse es dann stehen/ so ist es allewegen gut/ darnach streiche es darauf/ so vergehen die Mähler.

## 136. Mahl aus allerhand Tuch/ Taffet/ Zeuge und Scharlach zu bringen.

Man nimbt zwey Eyerdottern ohne das Weisse/ schabt von einer Spanischen oder Venetianischen Seyffen etwas darein/ klopfft und rühret es/ daß es wohl unter einander kommet/ nimb alsdann laulichtes Wasser/ und bestreiche darmit das Mahl/ aber nicht weiter/ thue darnach von obbesagter Materi darauf/ duncke es wieder in laulicht Wasser/ reibe es wohl aus/ und trockne es an der Sonnen.

## 137. Mähler und Flecken auf andere Art aus den Kleidern zu bringen.

Man nimbt wohlgedörrter Venetianischer

Seyffen 6. Unzen/ Grünspan 6. qu. Weinstein-Oel 1½. Unze/ und Ochsen-Galle so viel nöthig/ daraus macht man Kugeln/ darvon alle Mahle vertrieben werden.

### 138. Pech-Flecken aus den Kleidern zu bringen.

Wann das Pech noch feucht ist/so streue man warmen/ dörren und gepulverten Leimen darauf/ und das thue man so lang und so offt/ biß das Mahl ausgesogen ist/so ferne aber das Pech schon trocken worden/ so muß man vorhero Baumöl darauf salben/ zum Feuer halten/und den Leimen auf besagte Weise darzu gebrauchen.

Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen/ so muß man warmes Oel oder dünne Fettigkeit auf den Flecken bringen/ oder legen/ so solviret sich alsobalden das Pech/ und die Fetten samt dem Pech/wird mit einer Laugen oder Seyffen/ und diese alsdann mit warmen Wasser ausgewaschen.

### 139. Flecken und Mähler aus den Kleidern zu bringen.

Alle Mähler/ die aus unsaubern Wassern oder aus zuckerten Wein in die Kleider kommen/ werden am besten mit reinen/ und wohl heissen Wasser abgewaschen/ und je wärmer das Wasser ist/je eher gehen die Mahl aus/ so gar auch die Fetten und ölichten Mahl/ lassen sich mit gar heissen Wasser füglich austilgen.

Dinten-Mähler gehen weg/ wann man sie mit warmen Limonien- oder Citronen-Safft/ oder

der Spiritu acido aquæ fortis, oder Sauer-Ampfer-Safft bestreichet/ und wieder auswäschet/ ein leinen Tuch mit Dinten beflecket/ wasche mit weissen Wein Essig/ und folgendes mit Seyffen-Wasser.

Nimb pulverisirten Alume di Rocca, mache ihn mit sauren Limonien-Safft/ zu einer Massa, laste solche an der Lufft trocknen/ und mit dieser reibe die Buchstaben/ oder das Dinten-Mahl sachte/ so wird es sich dadurch bald verlieren.

### 140. Allerhand Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen.

Nimb wohlgeriebenes gemeines Saltz/ und schwartze Seyffen/ eines so viel als des andern/ mische es wohl unter einander/ bestreiche die Flecken darmit/ wann sie nun von der ersten Lauge trocken worden sind/ so wasche sie mit laulichtem Wasser.

### 141. Oel aus dem Papier zu bringen.

Man nimbt gar klein zerstossen und durchgesiebten Kalch thut ihn auf Papier/ uñ legt das Papier/ worinnen das Mehl ist/ darauf/ wäre aber das Mahl alt/ so muß man es öffter wiederholen.

### 142. Die Kleider vor den Schaben zu bewahren.

Wann man Campfer mit Lein-Saamen oder Pfeffer-Körnern in ein leinen Tüchlein bindet/ und in den Kleider-Kasten/ an etlichen Orten hin und wieder zu den Kleidern legt/ daß der Geruch

darvon durchaus vermercket wird / wird man keine Schaben verspühren können.

## Noch anderst.

Man nimbt gedörꝛtes Nuß-Laub und Hopffen/ leget es unter die Kleider/ so kommt auch kein Schabe darein.

Item Wermuth und Nuß-Laub/ oder Wermuth und Hopffen/ lassen auch keine Schaben in die Kleider kommen.

Oder wann man im Mertzen kühnicht Holtz dünn ausschneiden lässet / und zwischen die Kleider absonderlich in die beltzene Kleider / oder rauhe Wahre legt / so kommt auch kein Schabe darein.

Wermuth- und Baldrian-Wurtzel sollen auch gut dafür seyn.

Item Wein-Rauten / Fahren-Kraut und Wurm-Kraut / solle dieses auch verhüten.

NB. Wann man die Kleider und Peltz-Wercke in die Küsten legt / soll man den Staub rein daraus klopffen/ und das Futter fest zusammen legen / und in ein sauber leinen Tuch/ so fest als möglich ist zusammen packen / und also unter den Leingewand verwahren / auch soll der Kasten oder Truhen so viel möglich wohl ausgereinigt und ausgeputzet seyn.

## 143. Noch ein anders.

Etliche halten dafür / so man Mertzen-Kühn und Hopffen zu den Kleydern und Peltz-Werck leget / so sollen auch keine Schaben oder Motten darein kommen.

### 143. Wein-Mähler zu vertreiben.

Nimb ungelöschten Kalch / thue ihn in ein Wasser/ so gewinnet das Wasser eine Haut / die thue hinweg / darnach nimb ein Tuch wickle es darein/ und reibe es darmit / so lang / biß die Flecken heraus gehen.

### 144. Allerhand Flecken aus Kleydern und Tüchern zu bringen.

Nimb wohlgeriebenes gemeines Saltz / und schwartze Seyffen / eines so viel als des andern / vermische sie wohl durcheinander / und bestreiche die Flecken darmit; wann sie nun von der ersten Laugen troken worden/ so wasche sie mit laulichtem Wasser / und alsdann werden die Flecken hinweg seyn.

### 145. Wie man die Flecken aus einem seidenen Gewand bringen möge.

Verbrenne die vördern Füsse von einem Hämmel zu Aschen / mache ein Pulver daraus / überstreue die vorhero mit Wasser benetzte Flecken darmit/ wann sie nun an der Sonnen wieder getrocknet worden/so befeuchte sie wieder mit Wasser/und streue sie darauf/ wie zuvor / mit dem Pulver. Wirst du nun solches zum öfftern wiederholen / und das Pulver allezeit fleissig abwaschen / so werden die Flecken verschwinden.

### 146. Wie man die Dinten-Flecken aus dem Tuch bringen solle.

Wasche zuvor das Tuch mit den schärffesten Essig / drucke hernach solchen wohl heraus / und halte mit reiben fleissig an. Wasche es darnach mit Wasser und Seiffen / so werden die Flecken nicht mehr erscheinen.

147. Wie man Dinten- und Wein-Flecken aus dem leinen- und wůllienem Tuch bringen mag.

Nimb Limonien- oder Pomerantzen- oder Citronen-Safft/ so viel du willst/ und so viel du vonnöthen hast/ die Flecken damit zu benetzen / trockne sie zum öfftern/ wasche sie hernach mit kaltem Wasser ab/ so werden sie vergehen. Sind es Dinten-Flecken/ so wasche sit mit heisser Seiffen und Essig.

148. Oel-Flecken aus den Zeugen zu bringen.

Streiche Weinstein-Oel darauf/ wasche es mit warmen Wasser wohl wieder aus/hernach mit kalten Wasser noch 1 malen 3. oder 4. so wird der Zeug oder Tuch wieder schön / und gehen die Flecken hinweg.

149. Allerley Flecken aus den Gewandten zu bringen.

Nimb ein gantz frisch neu gelegt Ey/ mache es auf der Spitzen auf/ lasse das Weisse heraus lauffen / nimb dann den Dotter und zerklopffe solchen wohl ab / und streiche solchen über die Flecken / lasse es darnach in linder Wärme trocknen/ alsdann nimb gute Land-Seiffen und keine Venedische / und bestreiche den Flecken darmit / hernach nimb heisses Fluß- oder Regen-Wasser/ wasche jeden Flecken besonders/ wann es ausgewaschen/ so wasche es nachgehends noch einmahlen/ als man Schleyer wäschet.

***

# Achte Abhandlung / Von vielerley schöner Zucker-Arbeit / und unterschiedlichen Koch-Künsten.

## I. Vom Zucker-Arbeiten.

WJe man von Zucker / ohne Tragant / allerley Gewürtze / als Zimmet / Nägelein / Muscaten-Nüsse / Jngwer / Calmuß / und dergleichen: Jtem von weissen Zucker-Candel / der gar klein gestossen / und mit Rosen-Wasser zur subtilen Massa angemacht zurichten kan. Solchen Teig nimbt man unter alle Sachen / wie folget.

### 1. Gebackene Nägelein zu formieren und zu backen.

Nehmet obgemeldter Massa 4. Loth / gestossener Nägelein 4. Loth / dieses wohl untereinander gemischet / und gestossen / alsdann Nägelein daraus formiret / wann sie nicht schwartz genug werden wollen / muß man gebrannte Brod-Rinden klein stossen / und darunter mischen.

### 2. Weisse Zucker-Nägelein zu machen.

Nehmet einen Löffel voll Tragant / in ein Mörsel / giesset 6. Tropffen Nelcken-Oel darzu / stosset

es wacker untereinander / hernach stosset und knätet ein Pfund Puder Zucker darunter / und machet Nägelein daraus aus freyer Hand: Also könnet ihr auch schwartze Nägelein / welche natürlich so aus sehen machen. Ihr müsset aber an statt der 6. Tropffen Nelcken-Oel ein halb Loth klar gestossene Nägelein nehmen / sonsten handthieret darmit wie mit den weissen.

### 3. Gebackene Zimmet zu machen.

Nehmet gemeldter Massa 4. Loth / gestossener Zimmet 1. Loth / dieses subtill untereinander gemischet / wann der Teig nicht roth genug wäre / müste man ein wenig Bolum armeniam darunter nehmen / und den Teig dinne auftreiben / und über runde Höltzlein geschlagen / also lassen trucken werden / die Höltzlein werden hernach außgezogen / so scheinet es als wie Zimmet-Röhren.

### 4. Gebackene Muscaten-Nüsse zu machen.

Nehmet 4. Loth obgemeldeten Teiges / ein Loth gestossene Muscaten-Nüsse / dieses untereinander vermischet / gestossen und aus der Hand Muscaten daraus gemachet.

### 5. Gebackenen Ingwer zu machen.

Nehmet 4. Loth des Teiges / ein Loth gestossenen Ingwer / dieses wohl untereinander gemischet / wie gemeldet und zu Ingwer-Zähen formiret.

### 6. Gebackenen Calmus zu machen.

Nehmet gemeldeten Teiges abermahlen 4. Loth / ge-

gestossenen Calmus 1. Loth/ dieses untereinander gemischet / wie schon gemeldet worden.

NB. Zu dem Calmuß / Ingwer/ Muscaten-Nüsse/ und andern mehr/ müssen in gegossene Formen von Zinn oder Gips/ auch wohlgeschnittene höltzerne Formen gemachet werden / darmit man obgemeldte Stücke formiren / und ihme eine rechte Gestalt geben kan.

NB. Eine jede Form muß von zweyen Stücken seyn.

## 7. Morsellen auf sonderliche Art / desgleichen auch Kräntzlein zu machen.

Nehmet ein Viertel Pfund abgezogene Mandeln/ etwas gröblicht mit Rosen-Wasser zerstossen; (doch auch nicht zuviel sonsten fliessen sie sehr/ wann viel Wasser darbey/) nehmet ein Viertel Pfund/ klein gestossnen Zucker / Specerey nach Belieben/ als Nägelein/ Zimmet/ Muscatenblumen / Pfeffer / Cardomomien / Ingwer / ein jedes ohngefehr ein halb qu. oder so viel man will / desgleichen auch eingemachte Sachen / gröblicht zerschnitten / als Ingwer / Citronat/ Pomerantzenschalen / Citronenschalen / jedes so viel als des andern / nach Belieben/ die Mandeln/ Zucker/ und Specerey untereinander gemischet / alsdann auf die Oblaten geleget / ohngefehr eines Daumens-hoch / und machets zween Fingers breit / als wie andere Marsellen / backet sie hernach in der Torten-Pfannen; Wann die Mandeln an der Seiten der Morsellen oder obenher / etwas gelb werden / so sind sie fertig.

NB. Man muß oben stärcker Feuer geben / als unten/sie fliessen sonsten sehr / wann das Feuer unten zu starck ist / man kan sie samt den Oblaten auff ein Papier legen / so vorhero mit Weitzen-Meel bestreuet worden / und also backen. Man kan auch der Morsellen 4. oder 6. auff eine Oblat legen / oder auch wohl mehr / nachdeme die Oblaten groß seynd/ wann die Marsellen ausgebacken / so pfleget man sie zu beschneiden; hernach zieret man sie mit einem glatten Eyß / wie die Macronen / sie können auch mit drey en Stücklein Gold überzwerg überleget werden.

NB. Das Gewürtz wird nicht zu Pulver gestossen / sondern etwas gröblicht / die Kräntzlein werden in die Runde auch auff Oblaten geleget/ohngefehr eines Fingers dick / und gebacken wie Morsellen.

## 8. Hertliche Citronen-Morsellen.

Nimb des innern Fleisches von Citronen / zerschnittener eingemachter Citronenschalen jedes 2. Loth/Citronenöl 12. Tropffen/ des reinesten Citronen-Safftes / so viel vonnöthen / Zucker/ so in Citronen-Safft zerlassen/ ein Pfund / mache daraus Morsellen /wie du weist/diese geben eine gute Hertzstärckung.

## 9. Auff eine andere Art.

Nimb candirte Citronenschalen/ Citronat/Citronenblumen/von jedem 3.Loth/frische eingeschnittene Citronenschalen 1. Loth/ destillirt Citronen-Oel 6. Tropffen / gereinigten Citronen-Safft/ so viel vonnöthen / in Citron- und Rosen-Wasser

zerlösten Zucker ein Pfund/ &c. darvon mache Morsellen.

### 10. Stärck-Morsellen.

Nimb des eingemachten Citronen-Fleisches/ eingemachter Indianischer Nüsse/ eingemachter Muscateller-Birnen/ eingemachter Hahnenbutten/ alles klein zerschnitten/ und jedes ein halb Loth/ geschälter süsser Mandeln und Pinien/ welscher Pimpernüßlein jeder 1. Loth/ in Zimmet und Rosen-Wasser aufgelösten Zucker ℔ß. daraus giesse Marsellen.

NB. Vor die Krancken kan man auch ein paar Loth Confect-Alkermes darzu thun.

### 11. Sehr stärckende Magen-Grieben.

Man nimbt aus der Apothecken Spec. Morſ. Imperat. 1. Loth/ Pinien klein geschnitten ein halb Loth/ wieder aus der Apothecken Spec. Aromat. Roſat. anderthalb qu. des in Rosen- oder Deumenten aufgelösten Zuckers ℔ß. Bisam 2. gr. mache Morsellen.

### 12. Köstliche Grüben zur Festigkeit zum Venus-Krieg.

Nimb aus der Apothecken der Latwergen Diaſatyr. 2. Loth/ eingemachter und kleingeschntitner Manns-Treu-Wurtzel anderthalb Loth/ geschälter und klein-zerschnittner Pinien/ und süsser Mandeln jedes 3. qu. und wieder aus der Apothecken Spec. Aromat. Roſat. Diarrh. oder Abbat. ein qu. grauen Amber Zibeth/ jedes 2. gr. 22. Loth in Zimmet-Wasser aufgelösten Zucker/ giesse Grieben

ben daraus. Alles nach dem Apothecker Gewicht.

13. Dergleichen Art andere.

Nimb abgeschälter süsser Mandeln / Pinien jedes ein halb Loth / Zimmet / Ingwer / Paradyß-Körner / langen Pfeffer / Muscaten-Nüß jedes 1. qu. Hirschbrunst / Stendel-Wurtz jedes dritthalb qu. Ochsen-Ruthe 3. qu. im Zimmet Wasser aufgelösten Zucker ℔ß. darvon mache Morsellen oder Grieben. Alles nach dem Apothecker-Gewicht.

14. Fürtreffliche Schwindel-Grieben.

Nimb Blumen von Lavendel 1. qu. von Roßmarin / Cardomomien / Cubeben jedes ein halb qu. præparirten Coriander / Eniß- und Fenchel-Samen jedes 1. qu. Muscaten-Blüh / Gewürtz-Nägelein / wilden Senff-Saamen jedes 1. Loth / eingemachte Mirabalonen / Citronenschalen / Muscaten-Nüsse jedes ein halb Loth / Rosen-Zucker anderthalb Loth / Salbey-Zucker ein halb Loth / Alkermes Confect. anderthalb qu. grauen Amber ein halb Scrupel / ein und ¼ Pfund in Rosen und Zimmet-Wasser aufgelösten Zuckers. Mache nach der Kunst Grieben / oder Morsellen / daraus.

15. Von Zucker allerhand Sachen / als Bilder / Thiere / und Früchte zu machen.

Nehmet den schönsten und weissesten Canarien-Zucker / läutert ihn mit Eyerweiß / und schaumet ihn wohl; dann abgehoben / durch ein sauber Tuch lauffen lassen / und wieder auff das Feuer gesetzet /

und

und sehr dicke gesotten/ hernach vom Feuer genommen/ und mit einem höltzernen Stössel gerieben/ so wird er schön weiß. Weiln er noch fliesset / müsset ihr ihn alsobalden in die Form/ oder Model giessen/ und bald über sich / bald unter sich halten/ oder kehren / daß die Formen mit Zucker recht belauffen/ und die Figur nicht löcherich werde; zuvor muß man aber die Form/ in kalt Wasser legen/ mit warmen Wasser gehet es besser an / und müssen die Formen ehe der Zucker hinein gegossen / mit einem Schwamme ausgetrocknet seyn. Wann man Citronen giessen will/ kan man den Zucker/ nachdeme er gesotten gelb färben / und trocken werden lassen/ und ihme seinen natürlichen Citronen-Geruch geben.

## 16. Kräfftiges Zucker-Brod auff Piemontische Art zu bereiten.

Nimb drey frische Eyer / schlage es wohl und lang/ dann ein halb Pfund Zucker / klopffe oder schlage es wiederum untereinander wohl/ darunter thue ein Pfund schönes Meel / und ein Händlein voll Eniß/ darnach lasse den Teig durch einen Triechter / auff ein mit Butter bestrichen Papier trieffen/ also / daß sie nicht zusammen fliessen / das Eyß/ so darauff gehöret / mustu von halb Zucker und halb Meel gemacht darüber streuen / dann über einem solchen Feuerlein verfertigen.

## 17. Savoyisches Zucker-Brod zu verfertigen.

Diesen Teig mustu/ wie die obigen/ zurichten/ nur daß

daß er mit einem höltzernen Löffel auff das Papier etwas breiter gegossen wird/wann du ihn vom Feuer genommen / und er ein wenig erkaltet ist / muß man denselben von dem Papier abthun / und ihn längst über ein Rollholtz hängen / damit er von unten/ gleich wie an einen Tropffen-Fall ausgeholet werde/ darnach mache das Eyß darüber.

### 18. Groß-Zucker-Brod zu backen.

Nimb von 24. Eyern das Weisse/ und 4. Dottern darzu/ ein halb Achtelein / oder etwas mehrers Rosen-Wasser / zerklopffe es wohl untereinander / und lasse es durch ein Seicherlein lauffen / darnach nimb ein schönes Semmel-Meel/ und mache einen Teig an/ wie einen Spritz-Küchleins-Teig/ wann dann nun der Teig wohl geschlagen ist/ so nimm ein Pfund Zucker/ ein halb Loth Coriander/ 2. Loth zerstossenen Eniß / und rühre es untereinander/ der Teig aber solle nicht so gar dicke seyn / wie ein Sprütz-Küchleins-Teig / darnach nimb ein blechin Geschirr / so hierzu gehörig/ und lege den Boden rings herumb voll Oblaten/ alsdann schütte den Teig darein / oder nur halbvoll / darmit es in die Höhe gehen kan/und thue ihn in den Ofen/ lasse ihn fein gemach backen / und wann er oben fein gelbicht worden ist / so thue ihn heraus / und lasse ihn alsdann ein wenig erkühlen / darnach schneide es zu Stücklein nach deinen belieben / dick oder dünn/ und lege es hernach im Papier auf den Ofen und lasse es folgend austrocknen.

### 19. Klein Zucker-Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund Krafft-Meel / oder sonsten

sten des schönsten Meels/ auch ein halb Pfund Zucker / sechs Eyer / 6. Löffelvoll Rosen-Wasser / 1. Loth gestossnen Enißs/ und rühre es alles untereinander / darnach mache es zu einem Teig/ und schlage ihn wohl / wie ein Hefen-Küchleins-Teig / darnach streiche es auff Oblaten/ rund oder länglicht/ wie du wilst / und backe es in einer Torten-Pfanne/ aber untenher nur ein wenig Glut / oben auff etwas besser / und bestreiche es oben mit einem zerklopfften Ey/ und Rosen-Wasser.

## 20. Spanische Bretzen zu machen.

Stosse einen Vierling Mandel mit Rosen-Wasser ab/ dann thue sie mit 2. Loth Zucker in eine Schüssel/ mache ein Teiglein mit Eyerdottern/ ein wenig Zucker und Meel / würcke es ab / daß du es länglicht wülgern kanst / nimb den obern Teig walgere ihn rund wie Würst/ doch nicht zu dicke/ lege ihn den gewälgerten Teig/ schlage das andere Theil darüber/ zwicke es mit einem Zwickerlein/ verstreiche es mit einem Weissen von Ey/ das nicht außlaufft / magst formiren einen Nahmen/ oder runde Schnecken / oder Hertz-Gestalt / backe es auf ein Blech in einem Oeffelein / überstreiche es letzlichen mit Eyerweiß wann du wilst.

## 21. Sonderbar Art Zucker-Brod zu backen / gut zum Trunck.

Nehmet 3. Eyer / schlaget sie in eine Schüssel/ eine gute Viertelstund wohl geschlagen / nach diesem ein Pfund Zucker darunter/ sehr wohl gerühret/ hernacher 2. Loth gestossenen Zimmet / ein halb

Loth

Loth gestossene Nägelein / 3. Pfund weiß Meel / solches alles wohl mit einander lang gerühret / und zuletzt die eusserste gelbe Schaalen von zwey Citronen / oder einer Pomerantzen / welche noch frisch auch darunter gerühret ; Solche Schaalen muß man auff dem Reibeisen abreiben / wann solches geschehen / so klecket diesen Taig fein formlich rund auffs Papier / und backets in eine Torten-Pfannen / wann solches gar ist / lehret und weiset es sich selbsten.

## 22. Dotter-Brod zu machen.

Nimb ein halb Pfund schönen Zucker / ein ℔. gut Weitzen-Meel / 12. Eyerdottern / Eniß / Fenchel / jedes ein halb Loth / wohl zerstossen / mache es untereinander zu einem Teig / und bereite es wie recht ist.

## 23. Eniß Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund Zucker / anderthalb Vierling schön Meel / 8. Eyer / Eniß / Fenchel / Coriander / Muscatenblühe / eines jeden nach deinem Belieben / lasse den Eniß gantz / magst den Fenchel ein wenig zerschneiden / die übrigen klein stossen / mache es und thue es auff eine Oblaten / und backe es.

## 24. Blätzlein Brod zu backen.

Nimb zehen Eyer / zerklopffe es wohl / thue es in eine Schüssel / rühre ein Pfund Zucker / und Meel / so viel / daß der Teig seine rechte Dickung überkommet / und nicht zu flüssig wird / auch ein Löffel voll Coriander / und Eniß darein / schneide runde Blätzlein von Oblaten / thue den Teig darauff

sie-

siehe zu/ daß er nicht herab gehet/ setz auff ein Blech/ in ein Backöfelein/ laß kochen/ biß ein wenig braun werde.

### 25. Aniß-Blätzlein zu backen.

Nimb ein Ey/ zerklopffs/ und ein halben Vierling klein gereutenen Zucker/ menge die Eyer unter einen Vierling Meel/ dann nimb ein wenig von diesem Mues/ rühre es samt dem Zucker untereinander/ mache den Teig dick/ biß er sich giessen lässet/ darnach schneide Oblaten/ so groß du wilst/ thue des Teiges mit einem Kochlöffel darauff/ lege es auff ein Blech/ und backe es in einem Oefelein/ wann es gebacken ist/ menge Zucker unter gut Rosen-Wasser/ rühre es so lang/ biß das Wasser weiß wird/ alsdann streiche es mit einem Messer/ so dick du es vonnöthen erachtest darüber/ laß es also im Oefelein trocknen.

### 26. Bisem-Blätzlein zu backen.

Acht Eyer genommen/ schlaget dieselben eine Stunde sehr wohl/ rühret hernach hinein ein ℔. Zucker/ und ein halb Pfund Stärck-Meel/ oder Reyß-Meel/ oder ein Pfund Meel/ oder ein ℔. Zucker: Wann nun solches untereinander gerühret/ so thut etwas Bisam/ so viel ihr wollt/ hinein/ und rühret es sehr wohl untereinander; klecket es rund und länglicht auffs Papier/ backets in der Torten-Pfannen/ ein klein wenig bräunlicht.

### 27. Muscaten Brod zu backen.

Nimb ein halb Maaß Eyerweiß/ und 2. Pfund

Zucker/ zerklopffe es wohl / thue auch 2. Pfund Meel / und einen Löffelvoll Fenchel darunter / rühre es wohl untereinander / darnach thue Oblaten in das Schärtlein / neben und unten / giesse den Teig hinein/ doch daß das Schärtlein nur halb gefüllet werde/laß in einem Oefelein backen/biß braun wird / setz an ein Ort das kühl ist / oder in Keller darnach schneide es wie du wilst.

## 28. Kräfftige Mandel-Kräpfflein zu backen.

Nimb einen Vierling geriebene Mandeln / 6. Loth Pinien-Nüßlein in ein heisses Rosen-Wasser geweichet / und darinn quellen lassen / darnach reibe sie / und thue ein wenig Zucker/Rosen-Wasser und Zimmet daran/rühre es untereinander/und mache es nicht zu dünne / darnach mache ein Teiglein an/ mit Rosen-Wasser und mit schönem Meel/ schlage die Fülle darein / und mache Strützelein daraus / alsdann lasse es eine Weile in einer Torten-Pfannen backen.

## 29. Nonnen-Brod zu backen.

Machet einen Teig von Marcipan-Massa, darunter Pfeffer/ Zimmet-Nägelein / Cardomömlein / Muscaten-Blumen/ nach Beliebung/ daß sie fein starck davon schmäcken/ gemischet; desgleichen auch Citronat / Citronen-Schalen / Pomeranzen-Schalen/ eingemachten Ingwer / alles gröblicht zerschnitten / und mit eingemenget/ dann runde Kugeln daraus gemachet/ so groß als man will/ alsdann in Teig / wie die Spanischen Bretzeln/

eingeschlagen / mit einem Rädlein abgeschnitten / in der Torten-Pfannen wohl ausgebacken / biß sie etwas gelbe werden.

## 30. Neapolitanische Pißquit / oder Zwey-back / zu machen.

Nimb von dem Pinnelean-Saamen ein Viertel eines Pfundes / zwey Unzen süsser weiß-geschälter Mandeln / das weisse von zwey Eyern / einen Löffelvoll All- oder Bier-Hefen / einen Löffelvoll süssen Rahm / klopffe dieses alles zusamen in einem Mörsner / thue hierzu Bisam und ein wenig grauen Amber / tropffe es auff eine Pasteten-Schüssel / und backe also wie du wilst.

## 31. Italienische Pißquit zu machen.

Nimb fein durchgesiebten Zucker / arbeite ihn durch mit Gummi Tragant / in Rosen-Wasser eingebeitzet / zerstosse es zusammen in einem Mörser / mit ein wenig weiß von Ey / darnach knete es mit ein wenig Eniß-Saamen und Bisam / und mache Ballen daraus / so groß als Herren-Aepffel / beschneide sie wie ein Semmel-Brod / oder Rundstück / darnach backe sie auff Pasteten-Schüsseln / wann du merckest / daß sie etwas in die Höhe steigen / nimb sie aus / und berühre sie nicht / ehe sie kalt werden / darmit sie nicht brechen.

## 32. Die so genannte Printzliche Pißquiten zu machen.

Nimb 8. Eyer / ein ℔. Zucker un̄ ein ℔. fein Meel / klopffe dieses alles zusam̄en eine Stunde lang; dar-

nach nimb einige Kåstlein von verzinnten Blech gemacht / und bestreiche sie mit Butter / wann du sie fůllen wilst / thue eine halbe Unze klein gepůlverten Eniß-Saamen / fůlle die Kåstlein halb voll / darnach setze sie in einen Ofen / der so heiß seyn muß / als vor Seminel-Brod nöthig / und backe sie.

## 33. Zum Balds zu machen.

Nimb etwas von dem Printzlichen Bißquiten-Teig / schůtte ihn ins Meel / thue ein wenig Zimmet und Ingwer darzu / uud wålgere es aus / mache Knotten daraus / und backe sie.

## 34. Marcipan-Prezel zu machen.

Zu diesen nimbstu nichts / als nur den rechten Marcipan-Teig / bloß / daß du ihn mit etwas Weissem von Eye anfeuchtest. Darvon mache kleine Bretzeln / dörre sie in einem Ofen / bestreiche sie mit Spiegel / und bestreue sie mit bunden Zucker / sie můssen aber nicht vom Bleche abgenommen werden / bis sie kalt sind / du kanst sie auch vergulden.

## 35. Macronen zu machen.

Nimb ein Viertel Pfund wohlgestossner Mandeln / 4. Loth gestossenen Zucker / auch Gewůrtze / als Zimmet / Cardamom / Muscaten und dergleichen / nach eigenem Belieben / růhre es wohl untereinander / und thue darzu ein gantzes Ey / und noch von einem das Weisse / so aber zuvor wohlgeklopffet / oder gequirelt werden muß / dann streiche diesen Teig auf Oblaten / so groß du wilst / und backe ihn ab / bestreiche ihn mit einem aufgesprun-

genen Marcipan-Spiegel/ und lasse ihn trocken werden.

### 37. Marcipan auf andere Art.

Nimb rechten Marcipan-Teig/ der aber etwas gröblicht gestossen/ und thue darzu klein geschnittenen Citronat/ und eingemachter Citronenschalen/ lege es in Form eines Eyes auf Papier und backe es/ das Papier muß aber mit Butter oder Mandel-Oel geschmieret/ oder auch mit Stärck-Meel bestreuet werden/ daß es sich fein löset.

### 37. Mandel-Brod zu backen.

Nimb drey gantze Eyer/ und zwey Dottern/ zerklopffe sie wohl/ thue nach und nach ein halb Pfund gestossenen Zucker/ der durch ein Zucker-Siebe gesiebet/ darzu/ und schlage es ein ½ Stunde; Alsdann thue noch darzu vierdhalb Pfund des besten Weitzen-Meels/ und eine halb Pfund abgezogene und klein zerschnittene Mandeln/ zwey Muscaten auch Citronen/ und Pomerantzenschalen/ rühre es wohl untereinander/ und thue es in eine blechine Forme/ welche entweder geschmieret/ oder mit Oblaten ausgeleget ist/ lasse es in einem Ofen gar backen. Wann es kalt/ so schneide es in Scheiben/ und lasse es in einem Siebe beym Ofen trocknen.

### 38. Kleine Mandel-Brödgen zu machen.

Nimb von drey Eyern das gelbe/ klopffe es wohl und rühre darzu ein Pfund schönen Zucker/ der

wohl gestossen / und durchgesiebet ist / ein Pfund gestossene Mandeln / Zimmet 1. Loth / Ingwer 3. qu. Nägelein 2. qu. Cardomömlen anderthalb qu. Pfeffer 1. qu. guten Bisam 5. gr. dieses löse in Rosen-Wasser auff/ und mache es zu einem Teige/ thue es in die Formen/ und lasse es backen/ hernach kanstu es/ nach deinem Belieben/ selbst vergulden.

### 39. Mandel-Brod auf eine andere Art.

Nimb 6. frische gantze Eyer / und 12. Dottern/ zerklopffe sie wohl/ schön durchgesiebten Zucker ¾. Pfund/ rühre es eine halbe Stunde / und thue folgendes darzu/ klein geschnittner Mandeln / davon eine jede in 8. Stucke geschnitten ein Viertel Pfund / Zimmet-Wasser 6. Löffel/ Zimmet 2. Loth / schön gedörrt Meel drey Viertel Pfund/ Cardomomien 1. Loth / Muscatenblüh 2. Loth / wann dieses alles gröblicht zerstossen / und untereinander gerühret / schmiere die Forme mit Butter / giesse sie von dieser Materi halb voll / und lasse es gar backen / doch fein langsam / wann es ein wenig erkaltet / so schneide es in Scheiben/ lege es auf ein Blech/ und bräune es wohl ab.

### 40. Gutes Zucker-Brod zu backen.

Nimb 7. frischer Eyer / zerklopffe sie wohl und thue darzu 3. Viertel Pfund / des besten durchgesiebten Zuckers / rühre ihn aber fein / einen Löffel voll nach dem andern hinein / daß es ohngefehr drey Viertelstunden gerühret wird. Rühre ferner 3. Viertel des besten Meels einen Löffelvoll/ nach dem andern/ hinein/ daß es einen glatten Teig

giebt.

giebt. Hiervon kanstu Plätzlein / oder das lange Brod backen : Die Blätzlein werden Löffelweiß auf Papier geleget / und geschwind abgebacken/ die Strützel aber in blechinen Formen gegossen/ und so gebacken. Man kan auch Citronenschalen einmischen / nach Belieben.

## Citronen Brod zu machen.

Nimb das Weisse vom Ey / thue so viel durchgesiebten Zucker darzu/ daß der Zucker eben feucht werde / nimb ferner darzu 4. Tropffen Citronen-Safft / und von einer die gelbe Schalen auf das dünneste ausgeschnitten / oder so auff einem Reib-Eisen abgetrieben / mische es wohl untereinander auff einem Teller / und würcke es mit Zucker zu einem festen Teige / dann treibe es mit einem Wälgerholtz von einander / stiche es mit einem Glase in Figuren / und backe es / es muß aber zwey Finger dicke seyn / und auff Oblaten geleget werden/ auch starck Feuer haben / daß es geschwinde abbacke/ so gehet es hüpsch auff/ und ist ein angenehmes Confect ; das man recht wohl auffsetzen kan / du kanst es auch vergulden nach deinen belieben.

## 41. Ulmer-Brod zu backen.

Nimb ein halb Maaß süssen Raam/ oder / in Mangel dessen/ süsse Milch / mache sie laulicht warm / und rühre 4. Händevoll des besten Meels darein / so es fein glatt abgerühret / so setze es auf einen warmen Ofen / lasse es eine halbe Stunde wohl zugedecket stehen / so wird es ein wenig gehen/ dann thue folgends darzu zwey gantze Eyer/

und von vieren die Dottern/ ein halb Pfund gestossenen Zucker/ ein halb Loth Cardomomen/ ein halb Loth Muscaten und dergleichen Gewürtze/ und so viel Meel/ daß es ein rechter Teig wird. Von diesem Teige mache Semmeln wie eine Hand groß/ setze sie auf Blech/ daß sie bey einem warmen Ofen ein wenig harten/ backe sie bey einem Becker/ wann sie kalt/ schneide sie in Scheiben eines Fingers dick/ und dörre sie bey dem Ofen ab; Es ist gut zum Trunck/ und verdirbt nicht wann es alt wird.

## 42. Schwedisch Brod zu backen.

Nimb ein halb Pfund klein gestossenen Zucker/ drey Viertel schön Meel/ 2. Pfund gröblicht-gestossene Mandeln/ etwas Gewürtze/ Zimmet/ Nägelein/ Muscaten-Nuß und Pfeffer/ so viel du wilst. Nimb noch von zwey frischen Citronen die Schalen/ zerschneide sie in kleine Würffelein/ lege sie ein wenig in das Wasser/ daß das Bittere darvon komme/ trockne sie mit einem Tuch fein sauber ab/ und menge sie unter das andere/ schlage ferner drey oder vier Eyer darzu/ auch einen Löffelvoll Citronen-Safft/ würcke es geschwinde untereinander/ und backe es in einer tieffen Torten-Pfanne etwas bräunlich/ vorhero aber weiche Nägelein in Wasser/ drucke sie wohl darinnen aus/ daß das Wasser braun werde/ thue es in ein silbernes Schälichen/ und so viel Zucker darzu/ daß er dicklich werde/ lasse es ein wenig sieden/ und wann das Brod anfänget aufzugehen/ und gelbig zu werden/ so nimb einē saubern Peusel/ und bestreiche es darmit/ bestreue es mit Kümmel/ Eniß und

gröblicht zerstossenem Zucker / lege es wieder in die Pfannen / und lasse es wieder abtrocknen in der Torten-Pfannen.

## 43. Ein gut Trisaneth zu machen.

Nimb 1. Loth Zimet / 1. L. Ingwer / ½. Loth Paris-Körner / ½. Loth Negelein / 2. qu. Cardomömlein 3. qu. Muscaten / 3. qu. Muscatenblüh / ½. Loth Galgant / und 2. ℔. Zucker.

## 44. Ein gut Wasser der Tugend.

℞. Ein Loth guten Ingwer / 4. Loth guten Zimmet / 3. Loth Galgant / 3. qu. Negelein / 2. Loth Muscaten-Nüß / 2. Loth Muscaten-Blüh / 1. Loth Paris-Körner / 1. Loth langen Pfeffer / 1. Loth Cardomömlein / und 2. Maaß Malvasier / thue es alles zusammen in ein Viertel-Kandel die geheb seye / und rühre es 14. Tage unter einander / demnach nutze es / wann du es bedarffst.

## 45. Veyl-Zucker zu machen.

Nimb dreymal so viel Zucker als Veyl / Roßmarin / Lavendel / Melissen ꝛc. auch dreymal so viel / von allem Blumen-Zucker ist es also zu verstehen.

## 46. Bisam-Blätzlein zu machen.

℞. Fünff neugelegter Eyer / schlage es aus mit Weiß und Dottern in ein kupffernes Beck / zerklopffe es wohl mit einem kleinen Penselein / wie man den Schnee mit klopfft / man muß es lang klopffen daß sein dick und gistig wird / darnach nimb ℔ß. Zucker der klar durchgebeutelt

wird / und ¾ ℔. schön Stärck-Mehl / ¼. ℔. schönes Mehl auch durchgebeutelt / und ziemlich durcheinander geklopfft / darnach um 6. Kr. guten Bisam / und umb 1. Pfen. guten Brandwein darunter / Blätzlein weiß auf ein Papier gegossen / und in einem Kächelein abgebachen.

Sieben Eyer und ein Dötterlein zu einem ℔. Zucker sind die besten.

## 47. Eine Magen-Latwergen.

Ein Maaß Hönig / 1. Maaß guten Wein / ein Pfund Drachen-Wurtz / 4. Pfund Zucker / weissen Jngwer 12. Loth / Nägelein ein halb qu. Muscaten-Nüß / Muscatenblüh / Galgant / Paradyß-Körner / Cardomömlein / eines so viel als des andern / ein qu. Zimmet / Calmus eines jeden 2. Loth / und ein dritten Theil eines quintlein Orientalischen Saffran 10. gr. Pomerantzenschelffen / Citronat eines jeden 8. Loth / Cubeben 1. Loth / mache es zu einer Latwerge.

## 48. Die Quitten-Latwergen zu machen.

Erstlichen nimb die Quitten / und schneide die Butzen heraus / und wisch schön / und schneide die faulen Flecklein heraus / darnach laß reiben / und presse den Safft heraus / darnach nimb die Quitten / und schele es schön / schneide es in einen rauhen Hafen / wie ein Apffel-Mues / schneide es nicht zu hart auf den Butzen / dann es wird sonsten steinigt / reibe die Butzen besser ab / zu dem Safft / darnach giesse den Safft daran / in Hafen / und laß sieden / biß fein weich worden /

den / wann es weich seye / so treibe es durch ein Tuch / so hast du den Taich / darnach wäge ihn / willst du es gut machen / so viel Zucker als Taig / wo nicht / so nimb 3. ℔. Taig / und 2. ℔. Zucker / ist auch gut / laß 1. Stund oder 1½. sieden / hast du einen übrigen Safft / mehr von Quitten / so giesse ihn von neuem / laß mit sieden / dafft ihn nicht mit wägen.

## 49. Eine gute Magen-Latwerge zu machen.

℞. Ein Pfund abgezupffte Zucker-Rosen / die hacke klein / 1. Maaß Saum oder Blumen-Hönig / ½. ℔. Zucker / ¼. ℔. Jngwer / 3. qu. langen Pfeffer / ½. Loth kurtzen Pfeffer / 1. Loth Negelein / 1. Loth Muscaten-Nuß / 1. Loth Muscaten-Blüh / 1. Loth Zimmet / ½. Loth Cardomömlein / 1. qu. Calmuß / 1. qu. Cubeben / ½. qu. Zitwer / diß Gewürtz stosse gantz klein / oder fein gröblicht / dann nimb den Zucker und Honig / läuter es / darnach so thue die gehackten Rosen darein / laß ein viertel Stund an einander sieden / dann thue das Gewürtz daran / rühre es wohl unter einander / und lasse es noch einen Wall thun.

## 50. Wie aus Zucker allerhand Formen und Thiere zu machen.

Nimb schönen weissen Zucker-Trachant / lege solchen in gut Rosen-Wasser / biß er gantz vergehet / und weich worden / zwinge es durch ein leinen Tuch / dessen so groß als eine Bohne / vermisch mit ein wenig Limonien-Safft / samt Eyerklar wohl durcheinander / darnach thue dar-

zu 10. Loth Zucker / und mache ein Taiglein daraus / lege ihn auf ein saubern Tisch / und knete oder würcke ihn wohl mit andern gestossenen Zucker / wann solches nun steiff genug ist / so wälgere ihn / mit einem runden Holtz / und mache daraus Figuren / Frücht oder Thier / nach der Kunst/ und trockne sie in einer warmen Stuben.

## 51. Bisam-Confect zu machen.

Nimb schönen gestossenen Zucker 1. Pfund / Niederländisch weiß Stärckmehl 8. Loth / mache daraus einen Taig mit Trachant / so in gutem Zimmet oder Rosen-Wasser aufgangen/thue darzu 6. gr. Bisam / und formire daraus Confect nach deinem Gefallen.

## 52. Zucker-Lebkuchen zu machen.

Nimb Melis-Zucker 3. Pfund / Hönig 1. Pfund/ Rosen-Wasser 1. Pfund / diß alles vermische in einer Pfannen oder messenen Kessel / und wann es über dem Feuer zergangen und verschaumet / so thue darunter gestossenen Zucker 6. Loth / Muscat-Nuß / Jngwer jedes anderthalb Loth / Pfeffer 2. Loth/ Negelein ½. Loth/ schön weiß Mehl 6. Pfund / oder so viel genug ist / knete es fleissig durch einander/ zu einem steiffen Taig / und mache hieraus mit einem Wälger-Holtz Küchlein so groß du wilt / trucke darauf Formen deines Gefallens / und backe sie auf hölzernen Brettern gelegt in Ofen/der nicht zu heiß ist / und verguldе sie mit Goldblätlein.

### 53. Marzepan zu machen.

℞. Mandel 6. L./ ziehe sie ab/ stosse sie in Mörß-ner/ und giesse 2. oder 3. Löffel Rosen-Wasser daran/ bey Zeit ehe die Mandeln öhlicht wer-den/ stoß/ biß sie genug haben/ thue gestossenen Zucker 12. Loth/ unter einander wohl gestossen/ wie man es haben will/ nimb hernach ein Oblat-Blätzlein/ und leg den Taig in Mandel oder dar-auf/ streiche ihn aus/ so breit du kanst/ lege sie auf ein Blech/ schüre Kohlen/ und laß fein langsam trocknen.

### 54. Bisam-Blätzlein zu machen.

℞. Schönen weissen Zucker ein viertel Pfund gestossen mit 4. Eyer sambt mit Dottern und weiß/ die Eyer sollen wohl zu einem Gäst ge-klopfft werden/ den Gäst abgenommen/ und in eine saubere Schüssel gethan/ hernach/ den Zu-cker eine gute viertel Stunde darein gearbeitet/ hernach 4. Loth weisser Stärck/ wohl darein ge-arbeitet/ auch 4. Loth Mehl darunter und wohl ge-arbeitet/ und auf ein weiß Papier Blätzlein-weiß gegossen/ und in gleicher starcker Hitze gebachen.

### 55. Marzepan zu machen vom besten/ die da lauffen.

Nimb $\frac{1}{4}$. ℔. Zucker des schönsten pulverisirt/ nim̃ 1. Ey mit sambt dem Weissen/ und ein wenig Ro-sen-Wasser/ mische es zu einem Taig mit einem $\frac{1}{4}$. ℔. Mehl/ must aber etwas überlassen vom Mehl und Zucker zum abwürcken/ alsdann mit einem Wälgerholtz breit und dünn gemacht/ und in die

Mödel gedruckt / und auf einem Kupffern- oder Eisenblech gebacken.

### 56. Enis-Reutlein zu machen.

Nimb 2. Eyerdötterlein / 1. gantz Ey / $\frac{1}{4}$. ℔. Mehl / Enis unter einander gerühret / ein Weil stehen lassen / hernacher mit einander abgewürcket mit Mehl / und noch ein wenig Zucker.

### 57. Zucker-Blätzlein.

Nimb 2. gantze Eyer / $\frac{1}{4}$ ℔. Zucker / $\frac{1}{4}$. ℔. Mehl / ein wenig Rosen-Wasser / Zimmet / Muscatenblüh / Galgant / Enis unter einander wohl abgerühret und aufgestrichen / daß der Taig nicht zu fest ist.

### 58. Englisch-Brod.

Nimb $1\frac{1}{2}$. Viering Zucker / 4. Eyer / $1\frac{1}{2}$. Viering Mehl / rühre den Zucker wieder erst unter die Eyer / klopffe es immer wohl / thue / so du wilst / ein wenig Rosen-Wasser darunter / und giesse es in die Schärtlein.

### 59. Wie man das Ulmer-Brod bachen solle.

Zu einem Diethäuflein Mehl nimb 6. Loth Zucker / 2. Loth Enis / $\frac{1}{2}$. Loth Coriander / $\frac{1}{2}$. Achtelein Malvasier / 3. Eyer mit sambt dem Weissen / ein wenig Saltz / ein halb Eyerschalen voll frisch Schmaltz / jetzt so nimb von diesem Diethäuflein Mehl / ein Hand voll 4. nimb ein halbs Seidlein Hefen / rühre vor ein Löffel 4. kaltes Wasser unter die Hefen / alsdann nimb ein

ein Achtelein wohl warmes Wasser / und gieß unter die Hand voll Mehl / und mache es wie einen Küchleins-Taig/ setz darnach auf den Ofen/ und laß gehen eine gute grosse Stund / biß er wieder einfällt / alsdann nimb die obern Stück alle darzu / würcke es unter einander fein fest / und mache es zu kleinen Pfenning-Semmelen ein oder 12. aneinander / wende es darnach umb / schneide ein jedes Semmelein mitten von einander / daß aber doch bey einander bleiben / lege es auf ein Tuch / setz für den Ofen / laß ein anderthalb Stund darvor stehen / biß es von einander springt / alsdann schiesse es ein auf einer Gläsernen Blatten / wie es die Hafner gebrauchen / siehe fein fleissig zu / daß es nicht zu braun wird / wann es fein hell-braun ist / so schiesse es aus / brich 2. und 2. von einander / hülffe ihm bißweilen mit einem Messer / aber nicht zu viel / sonsten wird es spündig / und wann du die Schnitzlein geschnitten hast / so lege es wieder auf die Blatten / und schieß wieder ein / und lasse es folgends austrucknen.

## 60. Spannisch Brod.

℞. lb ß. Zucker / ¼. Pfund schönes Mehl / 5. oder 6. Eyer / nachdeme sie groß seyn / in einem Häfelein zerrühret / darnach unter das Mehl und Zucker gerührt oder gewürcket.

## 61. Das weisse Muscaten-Brod zu bachen.

℞. Schön Mehl 1. Pfund / weissen Zucker 1. Pfund / weiß von 13. Eyern / solches weisse

von Eyern in einem Hafen wohl zu einem dicken Gäst gerühret / hernacher den gestossenen Zucker darunter / und solche 2. Stuck wohl unter einander mit einem Höltzernen Löffel gerührt / und vermischt / hernach solches in ein Beck gethan / und das Mehl darunter gemischt / solches alles muß geschehen mit einem höltzernen Löffel / hernach den Taig in das Schärtlein gemacht / zuvor mit Oblaten belegt / und gebacken / man kan auch ein wenig Enis darunter nehmen.

## Von Lebkuchen-Backen.

### 62. Lebkuchen auf Nürnberger-Art zu backen.

℞. Verschaimten Hönig 1. Pfund / Zucker 1. Pfund darunter / du magst den Zucker und Hönig mit einander verschaumen lassen / darnach übergeschlagen / thue gut Gewürtz darein / Muscatenblühe / Zimmet / Negelein / jedes 1. Loth / thue es unter den Hönig und Zucker / nachmahls rühre ein wenig Mehl darunter / das seine rechte Dicke hat / darnach thue es auf eine zinnerne Blatte / und würcke den Taig wohl / doch nicht zu lange / wann es also gearbeitet / so nimb darvon 4. Loth zu einem Leb-Zeltlein / und mache es fein länglicht / oder wie du es haben wilst / backe es dann mit sanfftem Feuer in einem Backofen / wann der Taig mit Rosen-Wasser angemachet wird / so sind sie sehr gut.

## 63. Auf eine andere Art.

℞. Des besten Hönigs 3. Maaß in einem neuen Hafen/ der zuvor mit frischem Wasser ist abgesotten/ setze ihn mit samt dem Hönig in eine Glut/ und so es zergangen ist/ so thue darzu 3. Pfund Zucker des besten zerstossen/ rühre es unter einander/ laß sieden so lange als ein Ey gesotten wird/ darnach nimb schön Mehl/ thue es in ein Müsterlein/ giesse den Hönig und Zucker darein/ darzu diese nachgeschriebene Würtz/ des besten Zimmets 14. Loth/ guten Jngwer 12. Loth/ gute Muscaten-Nuß 7. Loth/ Negelein 2. Loth/ diese viererley Gewürtz sollen geschnitten seyn/ Cardomömlein 1. Loth/ Galgant 1. Loth/ Paradiskörner 2. Loth/ Pfeffer 1. Loth/ diese 4. Stück sollen klein zerstossen seyn/ Coriander 2. Loth/ gantz gelassen/ diese alle vorgemeldte Stücke unter einander gerühret und gewürcket wie einen Laib Brod/ diesen Taig ausgetheilet in groß und kleine Lebkuchen/ darnach gebacken.

## 64. Augspurger Lebkuchen.

℞. Muscaten-Nuß/ Zimmet jedes 3. Loth/ Negelein/ Jngwer jedes 1. qu. gröblicht zerstossen/ schwartzen gemahlenen Pfeffer 1½. Loth/ gemeinen Zuckers 1. Pfund/ gut Hönigs 1½. Pf. des besten weissen Mehls 1. Metzen/ oder ein Meß Vierling/ verschaume das Hönig in einer Pfannen/ thue dann den Zucker und Gewürtz auch darzu/ thue das Mehl in ein Geschirr/ schütte das vorgeschriebene darzu/ mache also warm

einen Taig daraus / dann formiere Lebkuchen zu 6. Lothen daraus.

## 65. Weissen Burger-Lebkuchen zu machen.

Man nimbt zu einem ℔. Hönig / das nicht körnlicht ist / auch nicht gewärmet 2. Loth Ingwer / 1. Loth Muscaten / Zimmet / Negelein jedes ½. Loth / diese Stuck solle man alle grob zerschneiden / hernach ungebeutelt Rocken-Mehl / das nicht weiß ist / den Hönig angemacht / und die Gewürtze darein thun / also miteinander in einem höltzernen Geschirr 8. Tage stehen lassen / so werden sie desto besser / darnach gemacht die Form / und auf einem Bret gebacken und gefärbet / wie gebräuchlich.

## 66. Sehr gute Lebkuchen.

℞. Des besten verschaumten Hönigs 3. Pf. weissen Zucker 3. Pf. laß miteinander kochen / darnach nimb schön Mehl / thue es in ein Geschirr / giesse den Hönig und Zucker darein / hernach thue diese nachgeschriebene Gewürtze darzu: ℞. Zimmet der feinesten 14. Loth / Ingwer 12. Loth / Muscaten 7. Loth Negelein 2. Loth / diese 4. Stücke sollen klein zerschnitten seyn / dann nimb wieder Cardomömlein 1. Loth / Galgant / Paradis-Körner / weissen Pfeffer jedes ½. Loth / diese 4. Stücke sollen klein zerstossen seyn.

## 67. Gute Zwiebachen Lebzeltlein zu machen.

℞. Lebzeltlein Mehl 3. ℔. Zucker 2. ℔. Hönig ein halb Maaß unter einander heiß gerühret / dann thue

thue darzu Zimmet 1. Loth/ Ingwer ½. Loth Pfeffer 1. Loth 1. qu. Enis / Coriander jedes/ 3. qu. Muscaten 1½. qu. Muscaten-Blüh 2. qu.

Oder

℞. Lebzelten-Mehl 6. ℔ / Zucker 2¼. ℔. Hönig 1. Maaß/ rühre es heiß untereinander wohl an / würcke darunter feinen Zimmet 2. Loth/ Negelein 1. Loth / Ingwer 1. Loth/ Cubeben/ Cardomömlein / Muscaten-Blüh / 1½. qu. verfahre darmit wie du weist.

Oder

℞. Lebzelten-Mehl 8. Pfund / Zucker 3. Pfund/ Hönig 2. Maaß / rühre es wohl unter einander / dann würcke darunter Zimmet 3. Loth / Negelein 2. Loth / Muscaten-Blüh 1½. Loth/ Cardomömlein 2. Loth / Cubebeben 1. Loth / Pfeffer 2. Loth/ Ziternat 4. Loth.

## 68. Sehr köstliche Lebkuchen.

℞. Ingwer 1. Pfund / 13. Loth Cardomümlein / Pariskörner / schwartzen Pfeffer jedes 6. Loth/ Thomas-Zucker 10. Pfund/ Hönig 2. Maaß/ Weitzen-Mehl / so viel als hierzu vonnöthen.

## 69. Noch anderst.

℞. Ingwer 2. Loth / Zimmet 3. qu. Paradiskörner / Cardomömlein / Pfeffer jedes 1. qu weissen Zucker 2½. Vierling/ Hönig ½. Quart/ Weitzen-Mehl so viel hierzu vonnöthen.

## 70. Gute Lebküchlein von guten Specereyen.

Man nimbt zu 16. Pfund Melis-Zucker / 4.

Maaß schönen Hönig / Pomerantzenschalen und zerschnittenen Citronat jedes 3. Loth / Muscaten-Nuß 8. Loth / Negelein 5. Loth / Cardomümlein 4. Loth / Pfeffer 6. Loth / Ingwer 12. Loth / gestossenen Zimmet 20. Loth / giesset darüber eine Maaß guten weissen Wein / lasset es zergehen / und rühret die besagte Stücke nach einander fleissig darein / macht es hernach in eine Back-Multern mit schönem weissen Mehl zu einem rechten Taig / und würcket denselbigen wohl aus / von diesem wiegt man hernach zu 6. oder 8. Lothen ab / formieret es in die Modeln / und backet es in einem Ofen auf Brettern / und so sie aus dem Ofen gehoben / so bräunet man dieselbige / so man will / mit Hönig-Wasser / so gar dünn seyn solle.

## 71. Lebküchlein von Zucker.

Man nimbt Canarien-Zucker 2. Pfund / zerlässet solchen mit Rosen-Wasser über einem Kohl-Feuer / wann derselbige alsdann anfängt zu sieden / und die Probe hat / so hebt man es vom Feuer / und knetet darunter so viel weisses Mehl / biß daß es ein steiffer Taig wird / und menget darunter folgende Stücke: Gestossener Zimmet 4. Loth / Muscaten-Nuß 2. Loth / Negelein 1. Loth / Pfeffer ½. Loth / Ingwer 3. Loth / macht und formieret die Küchlein daraus / und bäcket selbige / wie obgelehrt.

## 72. Forellen in Essig wie Oracke, auf welsche Art zu machen.

Nimb Forellen / mache sie am Bauch auf / thue das

das Eingeweid sauber heraus/ saltze dieselbige/ und lasse sie ein wenig liegen/ drucke sie dann mit einem reinen Tüchlein aus/ daß das Blut darvon kommt; streue Meel auf die Forellen/ backe sie aus frisch- und guten Baumöl/ allgemach schön heraus/ wie-wohl man sie auch ohne Meel backen kan/ und laß dann auf einem Teller oder Bret wohl erkalten; thue in dessen Wein-Essig/ Salbey/ und Lorbeer-Blätter/ wie auch Roßmarin-Zweigel/ gröblicht zerstossenen Pfeffer/ ein wenig Saltz und Gewürtz-Nägelein zusammen in einen Hafen/ oder Topff/ setze es miteinander zum Feuer/ und laß einen zimb-lich-starcken Sud thun; giesse es dann in eine Schüs-sel/ oder Napff/ damit der Essig erkuhle/ lege in ein Fäßlein/ oder anders hierzu dienliches Geschirr/ frische Lorbeer-Blätter/ und Roßmarin-Sträuß-lein zu unterst auf den Boden/ besprenge sie mit gröblicht zerstossenem Pfeffer/ Cardomomen/ Mus-catenblüh/ und ein wenig Saltz/ dann lege etli-che Fische oder gebackene Forellen darauff/ streue sie gleichfalls mit besagtem Gewürtz/ mache eine frische Lage von denen bereits gesottenen Salbey-Lorbeer- und Roßmarin-Blättern/ bestreue sie mit Gewürtz/ und lege dann wiederumb andere Fische darauff/ und so fort/ immer eine Lage Blätter und Fische abwechselsweise/ alsdann giesse den erkalte-ten Essig darein/ und bedecke die oberste Lage der Fische mit Blättern.

Hierbey ist zu erinnern/ daß man die Forellen auf diese Art nicht eben backen müsse/ sondern auch in einer Bratpfanne/ und zwar wohl heissem Oel bra-ten könne/ weil sich sonsten die Haut gerne anzu-

hängen und abzureissen pfleget / doch muß der Essig allezeit über die Fische gehen / damit dieselbige bedeckt bleiben / und nicht anlauffen / oder schimmlicht werden ; zu solchem Ende kan man sie oben auff mit einem Bretlein bedecken / und dasselbige mit einem leichten Gewicht oder Stein beschweren / und wieder trocknen / auf welche Weise dann man diese Fische sehr lang erhalten / und dann und wann etliche derselben geniessen kan.

## 73. Pirsinge und Forellen wie Orade einzumachen.

Schuppe und mache die Fische auff / wie schon erwähnt / saltze und würtze sie mit Card amomen / und Muscatenblüh / backs hernach in frischen Baumöl schön gelb und gemach heraus / laß wohl erkalten: nimb alsdann einen Tiegel / oder Fäßlein / mache eine Lauge von frischen Roßmarin / Pomerantzen- und Salbeyblättern / darein streue Cardamomen / und halb-gestossenen Pfeffer darauff / giesse ein wenig frisches Baumöl darüber / lege inwendig in irrden Fisch ein Roßmarin-Sträußlein / und mache so dann eine Lage darvon / in das Geschirr auff die Blätter / bestreue die Fische mit Cardamomen / Muscatenblüh / halb-zerknirschten Pfeffer / und Nägelein / belege die Fische mit Roßmarin / Pomerantzen / und Salbey-Blätt ern / laß ein wenig Baumöl darüber lauffen ; alsdann mache wieder eine Lage von Fischen / und so fort / biß das Geschirr voll wird : hernach giesse zwey Drittel Essig / und ein Drittel schlechten Wein darüber / decke einen Teller darauff / und beschwere ihn mit

einem Gewicht / oder aber / man lasse die Fische immer zu / so offt man darvon brauchet / von den Blättern und der Brühe bedeckt bleiben / auch kan man die Brühe versuchen oder kosten / ist sie sauer / so giesse man mehr Wein zu / oder ist sie zu süß / so helffe man ihr mit ein wenig Essig; Wann man sie aber zu Tische tragen will / so giesse man frischen Essig / und Baumöl darüber / und bestreue sie mit würfflicht geschnittenen Citronen-Schelffen.

## 74. Pirsinge oder Forellen wie Orade einzumachen / auf andere Art.

Bereite und backe die Fische / wie obgemeldt / allerdings zu / lasse sie auch gantz erkalten / dann bestecke sie auf beyden Seiten / mit klein und länglicht-geschnittener Zimmet / und Nägelein; nimb alsdann ein Fäßlein oder anders Geschirr / lege unten in den Boden Roßmarin / und Lorbeer-Blätter / bestreue sie mit Pfeffer / Cardamomen / ein wenig Muscatenblüh / Nägelein / und Saltz / dann mache eine Lage Fische / bestreue sie wieder mit obigen Gewürtz / und ein wenig klein geschnittenen Citronen-Schelffen / mache abermahl eine Lage Roßmarin / und Lorbeer-Blätter / lege andere dergleichen Fische darauff / und so fort an / biß das Gefäß darvon voll wird: dann gieß so viel gut- und scharffen Wein-Essig / (man kan auch wohl ein wenig Wein darzu nehmen) daran / daß er über die Fische gehe / und beschwere sie mit einem leichten Gewicht oder Steinlein; doch muß die letzte Lage jedesmal aus Blättern bestehen.

## 75. Pirsinge oder Forellen wie Orade, auf eine noch andere Weise zuzurichten.

Die Pirsinge werden geschuppt / aufgemacht / gesaltzen und eingemelbet / wie bekannt / dann setzt man in einer Pfannen 2. Drittel Oel / und einen dritten Theil Schmaltz über das Feuer / bäckt die Fische heraus / seyhet dann das Schmaltz und Oel biß auf ein weniges ab / giest aber an dessē statt Essig und ein wenig Wein darein / thut Pfeffer und Gewürtz-Nägelein darzu / und hält es über das Feuer; so balden nun diese Brüh zu sieden beginnet / lege ein paar von den zuvor gebacknen Fischen darein / lasse sie so lange / als weiche Eyer / darinnen sieden / nimm selbige heraus / und lege ein paar andere hinein / und dieses thu so lange / biß alle Fische gesotten haben: Wann sie dann fertig und erkaltet sind / kan man sie mit Roßmarin und Nägelein bestecken / und auf die schon in vorhergehenden Beschreibungen gelehrte Art / mit Lorbeer-Blättern / in einen Tiegel oder Fäßlein / Lage-Weise / schlichten / die Brühe darinn sie gesotten / kalt darüber giessen / mit einem Steinlein beschwehren / und im Keller aufbehalten.

## 76. Weißfische wie Orade einzumachen.

Man nehme die Weiß-Fische / schuppe und mache sie am Bauch auf / saltze sie ein / und laß ein wenig im Saltz liegen / dann trockne mans wieder mit einem Tuch ab / und backs schön gelb aus dem Oel; laß eine Weile liegen / biß sie erkalten / oder aber / backe sie des Tages zuvor / dann mache die-

se Brühe darüber: Nehmet von einem Agrest/ und unzeitigen Weintrauben/ oder an deren statt/ unzeitiger Stachel-Beer/ ein gut Theil/ siedet solche in Essig und Wasser; doch muß des Wassers ein wenig mehr seyn/ dann des Essigs/ sonst wird es zu sauer; stosset aber zuvor nur ein paar Knoblauch-Zehen/ und etwas weniges dürren Fenchel in einem Mörsel/ und last es mit dem Agrest oder Stachel-Beeren sieden; zwinget es dann durch/ und thut nochmahln gantze Stachel-Beeren/ oder Agrest/ wie auch ein wenig von dem Oel darinn/ die Fische gebacken darein/ last also die Brühe noch ferner also lang auffsieden/ biß die Beer etwas weich werden/ jedoch aber darbey schön gantz bleiben; lasset hierauff die Brühe erkalten/ und giessets über die Fische/ setzt alles zusammen in den Keller/ und speisset darvon nach Belieben.

## 77. Einen Lax kalt zu essen.

Wässere und bereite den Lax/ wie er seyn soll/ siede ihn auch im Wasser ab/ daß er fein süß und mild bleibt/ alsdann seyhe das Wasser wieder herunter/ lege den Lax in eine Schüssel/ und geuß einen kalten Holbeer-oder Rosen-Essig darüber/ und streue klein geschabte Citronen-Schelffen/ und Petersilien-Kraut darauff; wann der Fisch erkaltet/ kan man auch Oel und Essig darüber giessen/ und ein wenig Pfeffer darauff streuen/ doch muß der Lax/ ehe man ihn zu Tische trägt/ nicht nur einmal/ sondern etlichemal mit dem Essig darüber gegossen/ und würfflicht geschnittene Citronen-Schelffen darauff gestreuet werden.

## 78. Eine Wildpret-Pasteten zu backen.

Nimb Wildpret-Brätlein/ spicke und brate es hernach / beitz fein ein/ in Pfeffer / Saltz und Ingwer / nimb halb Weitzen- und Rocken-Meel durch ein ander / nimb ein Wasser in einem Pfännlein/ und ein wenig Schmaltz/ laß sieden / mache das Meel darmit an / daß der Teig wohl fest seye / wälgere zwey Platten darauß / thue die Wildpret-Brätlein daraus / und das sondere Blat darůber/ und mache ein Kräntzlein darumb/ laß backen in einem Ofen so lange als ein Haußlaib.

Also werden auch die Pasteten von wilden Gänsen / und Endten gemacht.

## 79. Zibeben-Pasteten.

Nimb Weitzen-Meel / und ein Wasser in ein Pfännlein / ein wenig Schmaltz daran/ laß sieden/ mache einen festen Teig darmit an / aber mit den Händen / mache es in die Höhe / als wolte man Quitten darein setzen / nimb die Zibeben/ siede sie in einem Wein / setze sie in den Teig / mache ein Blätlein darůber / und ein Kräntzlein darumb / zuckere es wohl / und spahre des Zimmet-Pulvers nicht/ lasse es backen schaue / daß es nicht verbrannt werde.

## Quitten- und Birn-Pasteten.

Nimb Weitzen-Meel / und ein Wasser und wenig Schmaltz darein / laß aneinander sieden/ mache das darmit an/nimb auch zwey Eyer darzu/ mache den Teig dick / und mache einen hohen Hafen daraus / daß die Quitten darinnen stehen können/

nen / nimb 5. oder 6. Quitten/ schäle sie/ und höle sie aus / doch daß sie nicht durchlöchert werden/ nimb Roßmarin / Weinbeer und Zibeben / zimblich Zucker / thue das in die holen Quitten / und bestecke sie aussen umbher / mit Zimmet-Rinden/ oder bestreue es mit pulverisirtem Zimmet / mache ein Blätlein darüber / und ein Kräntzlein darumb/ das lasse backen in einer Torten-Pfannen/ oder in einem Ofen.

Also werden auch die Birn-Pasteten gemachet.

## 80. Weichsel-Pasteten.

Nimb Weitzen-Meel / und 2. Eyer / mache ein Teiglein an / wälgere 2. Blätter daraus/ briche frische Weichsel ab / thue es in eine Pfannen/ und geuß ein wenig Wein daran / lasse das ein wenig sieden / darnach thue es auf das Teiglein/ mache das Blätlein darüber / zuckere es wohl/und stupps mit Zimmet-Röhren/ mache ein Kräntzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfannen/ schaue darauff/ daß nicht verbrennet werde/giebe es auff den Tisch.

## 81. Pasteten von Kalbs-Fleisch.

Nimb das Fleischlichte von Kälbern-Fleisch/ und das feiste darunter / hacke es klein / thue Ingwer und Pfeffer darein / mache einen Teig an/wälgere einen Hafen daraus / thue das gehackte darein/ mache ein Blatt darüber/ darumb ein Kräntzlein / lasse es backen auf einer Torten-Pfanne / oder in einem Ofen.

## 82. Vögel Pasteten.

Nimb ein Weitzen-Meel und 2. Eyer / und ein Wasser/ und ein wenig Schmaltz darein / lasse es sieden / mache ein Teiglein darmit an / wälgere 2. Blätlein daraus / nimb die Vögel/ brühe sie in einem gesaltzenen Wasser / thue es in eine Schüssel/ beitze es in Pfeffer und Jngwer-Gestüp / lasse es zwey Stunden darinnen liegen / darnach lege die Vögel auf das Teiglein / thue frische Butter darzu / backe es auff einer Torten-Pfannen/ und wann es gebacken ist / so schneide es auff / und geuß ein Fleischbrühl darein / stuppe oder gewürtze es wohl/ giebe es warm.

## Rebhüner-Pasteten.

Nimb ein frisch Wasser / eine gute Handvoll/ Saltz darein / lasse es sieden / thue das Rebhünlein darein / lasse es eine Weile sieden/ thue es in eine Schüssel / pfeffere es innen und aussen / lasse es über Nacht darinnen liegen/ darnach nimb Weitzen-Meel / mache wie du wilst einen Teig an/ wälgere 2. Blätter daraus / nimb Speck schneide 2. breite Schnitten / lege eine auf das Teiglein / und lege das Rephünlein darauff / und thue den einen Speck hinten auf das Hünlein / thue ein Blatt darüber / und mache ein Kräntzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfanne/schaue fleissig darauff/ das es nicht verbrannt werde.

## 83. Hüner-Pasteten.

Nimb die Hüner/ mache 4. Viertel aus einem/ übersiede es / würtze es wohl / lasse es 2. Stunden

darinnen liegen / mache einen festen Taig an / mache einen hohen Hafen daraus / lege die Hünlein drein / schneide Lemonien - Scheiblein / lege es auch darzu ein / auch frische Butter / ein gutes Fleischbrühlein / wälgere ein Blätlein daraus / decke es darmit zu / mache ein Kräntzlein darumb / backe es auff einer Torten-Pfannen / oder in einen Back-Ofen.

## 84. Koppen-Pasteten.

Wann die Pastete von Teig gemacht ist / das muß mit Weitzen-Meel und mit feister Suppen / oder Wasser und Schmaltz / durch einander versotten gemachet werden / so nimb einen Capaun / und breche ihme die Glieder / und bestecke ihn mit 6. oder 7. harten Eyern / nimb die harten Dotter / und in einen jeden Dotter stecke ein Nägelein / und wann der Capaun in die Pastete geleget ist / der Kragen und Magen auf die Seiten / und die Dotter von Eyern auch darmit / nimb die Zwetschgen oder Weinbeer / hastu sie aber nicht / so nimb Limonien scheublicht geschnitten / und einen Speck zu dünnen Schnitten / 6. oder 8. Eyer / und eine gute Butter / nimb so viel / darnach der Capaun ist / darnach mache einen Teig / und ein Blat daraus / decke die Pasteten zu / und lasse ihn backen / wenn er in den Ofen kommt / so bestreiche ihn mit Eyern / darnach schaue eben auf / wenn er aufgehet / so decke es mit einem Papier zu / daß es nicht auff den Herd kommt / thue den Ofen zu / wann er zwey Stunden gebacken / so geuß einen Wein darein / als auff ein halbes Mäßlein / dann so lasse gar ausbacken /

backen/giebe es warm auff den Tisch/es ist fast gut/ so du die Pasteten wilst anrichten / so nimb 2. Eyer-Dottern / geuß ein wenig Essig darunter / rühre es durcheinander / lasse es ein wenig erwarmen/ und giesse es ins Süpplein / das in der Pasteten ist / so wird es fein säuerlich.

### Hirsch-Wildpret-Pasteten / von Hirschen oder Rehe.

Wann die Pastete gemacht von Rocken-Meel/ so nimb das Wildpret / und überbrühe es / schneide 2. Schnitten darein / wasche es aus 3. oder 4. Wassern / und nimb ein gutes Ochsen-Fleisch/das hacke gar klein / ein wenig Speck darunter / eine Handvoll Majoran / Saltz / und Gewürtz / sprenge es ein wenig mit Essig / magst auch Limonien darzu nehmen / lasse es 3. Stunden backen/ giebe es warm.

### 85. Hamel-Pasteten.

Hacke Hamel-Fleisch zu kleinen Stücklein / überbrühe es/ wasch/ und saltz und würtze es / thue Weinbeerlein darein / eine gehackte Zwiebel/ eine frische Butter / darnach decke es zu / lasse es zwey Stunden backen.

## Wie man Fisch-Pasteten machen solle.

### 86. Aal-Pasteten.

Nimb einen Aal / zeuch ihme den Balg ab / thue das Aederlein heraus / schneide ihn zu Stucken/

cken / und siede es ein wenig/ würtze es wohl mit allerley Gewürtzen/ laß darinnen liegen / nimb ein Butter grünes Kräutlein ein wenig Wein / mache ein gutes Brühlein / mache einen festen Teig an / wälgere ihn aus in die Höhe/richte die Stuck Fisch darauff / geuß die Brühe darüber / wälgere ein Blätlein von Teig aus/ decke es mit zu/ mache ein Kräntzlein darumb/laß auf einer Torten-Pfannen/ oder in einem Ofen backen / fein kühl / bestreiche es mit Eyer-Dotter auswendig.

## 87. Lax-Pasteten.

Nimb einen Lax / wasche ihn gar wohl / und schneide ihn zu dünnen breiten Schnitten/und würtze ihn wohl / mit allerley Gewürtz / Butter und Weinbeer darunter / mache es mit dem Teiglein wie mit der Aaal-Pasteten / laß fein kühl backen sie wird gut.

## 88. Asch- oder Fohren-Pasteten.

Nimb einen Asch/ und schneide ihn zu Stucken/ ist er aber klein / so lasse ihn gantz / oder einen gleichen Fohren / nimb ein Butter/ ein süssen Wein/ und zuckers und würtz wohl/ mache einen Teig an/ wie zu der andern Fisch-Pasteten / laß fein kühl backen.

## 89. Krebs-Pasteten.

Siede sie/ und thue die Schaalen darvon/ aber die Scheer lasse darbey / den Magen thue daran würtz es wohl / zuckers / geuß einen guten Wein und frische Butter daran.

## 90. Hüner-Pasteten.

Siede die Hüner ein wenig/ würtze es gar wohl/ mache einen festen Teig an / mache einen hohen Hafen daraus/ daß die Hüner darinnen liegen können/hacke einen Speck gar klein/thue Weinbeer daran / und Zucker / auch frischen Butter/ mache ein Blat darüber / und wann es schier gebacken ist / so geuß eine gute Fleischbrüh daran / laß backen in einem Ofen.

## 91. Karpffen-Pasteten.

Nimb einen Karpffen / schupe ihn also fleissig / thue das Ingewend heraus / und die Galle darvon/ nimb die Milch des Karpffens/ hacke es klein/ nimb einen frischen Butter / und röste die Milch darinnen/würtze es mit Ingwer/und Pfefferstupp/ thue es wieder in Karpffen / würtze den Fisch gar wohl / lasse ihn über Nacht darinnen liegen / darnach treibe einen Teig aus / den mache fest / aus Rocken-Meel/mache es eben wie der Fisch gemacht ist / lege darzu Butter / thue ein Blat darüber / mache die Schuppen mit einen Fingerhut / von Weinbeerlein oder Krammetbeer / mache ihm Augen/lasse ihn backen/ in einem Ofen/ oder auf einer Torten-Pfannen / und wann er gebacken ist / so nimb eine gute Fleischbrühe / und ein frische Butter / schneid ein oder 2. Limonien/laß in dem Brühlein sieden / und wann es wohl gesotten hat/ so treibe es durch / schneide die Pasteten auf / geuß das durchgetriebene Brühlein über den Karpffen / lasse es noch eine Weile in dem Ofen/giebe es fein warm

auff den Tisch / sie ist gar gut / und schmecket wohl.

## 92. Auff Türckische Manier / den köstlichen Coffeé Tranck zu bereiten.

Nimb Coffeé-Körner so viel du wilst / thue solche in eine breite irrdene oder eyserne Brat-Pfannen/ die ungefehr 2. oder 3. quer Finger hoch ist/ setze/ wann man das Brod einschiesset/ in einen Backofen / sehr gut aber ist es / wann man diese Körner immerzu mit einem Holtz umbrühren kan/ wann nun solche Körner gleichsam ausgetrocknet/ und am Boden schwärtzlicht worden sind/ låst man es erkalten / zerstösset es in einem Mörsel / und låst es durch ein Sieb lauffen/ alsdann nimbt man dieses Coffeé-Meel bey 10. oder 12. Loth/ giest 2. oder dritthalb Nösel frisch Brunnen-Wasser daran / låst es ein paar Sud thun / oder wohl auf sieden/ so etwann eine halbe Viertelstunde erfordert/ und damit es nicht überlåuffet / rührt man es mit einem Holtz stetigs umb/ solche Kochung aber muß in einem verzienten kupffernen Hafen geschehen.

### Usus.

Wissentlich ist es / daß die Türcken solche Körner aus den Arabischen Wüsten heraus bringen/ ihre Eigenschafft ist kalt und trocken / die Türcken sauffen bey ihrer Mahlzeit und fast stündlich davon/ es hålt sich solch Getranck gar wohl in einem verdeckten Geschirr 3. oder 4. Tage lang / und was darüber ist/ so verdirbt er / es ist ein trefflich gesunder Tranck / und ist seiner Güte halben nicht

genugsam zu rühmen / zumahl so man solchen mäßiglich / und von einem Mörsel / 5. oder 6. mahl fein warm mit etwas Zucker vermischt / Morgends nüchtern gebrauchet.

## 93. Herrn Renelmi / geheimes Trisanet für diejenigen / so nicht gern fett werden wollen.

Nimb auffgeklopffte Weichsel-Kern / so viel du wilst / lasse sie so dürre werden / daß man es in einem Mörsel zu Pulver stossen kan / dessen nimb 2. Theil rother Zucker-Scheifelein 3. Theil / Cremoris Tartari 2. Theil / vermisch wohl untereinander / und geniesse es unter den Speisen / wie ein ander gemein Saltz / das läst nimmermehr fett werden.

## 94. Das Käyserliche Violen-Wasser.

Nimb 2. Mösel des besten Rosenwassers / ein Viertel Mertzen-Veyl / thue alles in eine gläserne Flaschen / verstopffs aufs beste / (die Violen müssen hüpsch geblätetrt / und das Weisse davon abgesondert seyn /) setze es so lang an die Sonne / bis die Blätter weiß werden / seyhe es alsdann durch / setze es wieder 3. Wochē lang an die Sonne / des Abends aber stelle es wieder anderwerts hin / thue hernach ℔j. schönē weiß pulverisirtē Zucker darein / lasse solchen zergehen / ferners wirff auch 3. Loth wohl pulverisirten Zimmet darein / und digerire es 24. Stunden / alsdann filtrirs aufs neue / so ist es fertig.

Usus.

Neben deme / daß man es zur Lust geneust / ist es in allen Mutter-Beschwehrungen / Colic / Grimmen / und Bauch-Wehethumb sehr gut / absonderlich auch in Haupt-Flüssen / endlich ist es auch ein specificum aller Kreystenten Frauen in Kindsnöthen / es befördert die Geburt von Stunden an.

## 95. Mayländische Cerveladt-Würst / wie solche zu dem Hochfürstl. Beylager zu Oettingen sind bereitet worden.

Nimb Mager Schweinen-Fleisch 12. Pfund / guten geräucherten Speck ℔ij. Kochsaltz ℔ß. gröblicht Pfeffer 4. Loth / solches hacket und menget man wohl untereinander / thut darzu des besten Weins uñ Schweinen-Bluts gleicher Theil so viel hierzu vonnöthen / thut ferner darzu / Zimmet-Nägelein / Cardamömlein / und Muscatblüh / eines jeden 2. Loth / Coriander 3. Loth / vermische es wohl untereinander / und letzlich gröblicht zerschnittenen Speck von Kopff-Fleisch / so man zuvor 24. Stunden in Saltz liegen lassen / darunter und füllet es alsdann in die Gedärme.

## 96. Cerbeladen auff eine andere Art / die / wann man sie in dünne Plätzlein schneidet / wie ein roth durchsichtig Glaß sind.

Nimb Schweinen-Fleisch gantz mager / ohne alles feist 15. Pfund / schneidet es in dünne Stücklein / thue es in ein leinen Tuch / hänge es über Nacht auff / damit sich alle Feuchtigkeit darvon

scheiden mag / und lasse es hernach klein hacken/ dann thue darzu frischen Speck 6. Pfund / Coriander 6. Loth / Pfeffer gröblicht zerstossen 8. Loth/ Saltz 24. Loth / thue alles in einen glasurten grossen Napff / knette es über der Kohlen-Glut/ so lang untereinander / bis es Blasen auswirfft/und gantz weich wird / thue ferner darzu rothen Wein anderthalb Pfund/damit das Fleisch fein roth werde / dann knetet man es länger fein warm untereinander / je länger / je besser / die von dieser Massa gemachten Würste bleiben/ wann sie von einander gebracht werden/ gantz roth / und wie ein durchsichtig Glaß / das Saltz / Pfeffer / und Coriander werden alsobalden halb zerstossen / im Anfang mit der Massa vermenget.

Etliche thun auch mehrers Gewürtz/und Citronen-Schalen daran.

## 97. Fürtrefflich wohlriechender Blümleins-Schnupff-Toback.

Nimb Majoran / Lavendel-Blumen / Flor. Consolid. Regal. rother Rosen / jedes 1. qu. oder 1. drachma Majenblümlein/ Calendulæ anthos eines jeden 1. drachma Muscatblüh / Nägelein / Cass. Lign. ana. 2. Scrupel / Rhodiser-Holtz-Oel/ Zimmet/Nägelein und Majoran-Oel eines jeden 8. Tropffen / Schlagbalsam 12. gr. Alexandrinischen-Bisam 8. gr. Ambra-Gryß 6. gr. gröblicht zerschnitten / und zerstossen untereinander vermischt.

98. Für-

## 98. Fürtrefflicher Schlag-Balsam/ mit Bisam und Ambra.

Nimb Ambrä-Gryß ℥ij. Moschi ℥ijß. Zibethi ℥iij. Zimmet-Oel ℥iß. ℈ß. Lavendel-Oel ℥iß. Nägelein/und Majoran-Oel eines jeden 1. Scrupel/ Rauten-Oel ein halb Scrupel/| Agtstein-Oel drey Tropffen / Rhodiser-Holtzöl / ℥ij. ausgepresst Muscaten-Nußöl acht Loth / mit schwartz gebrännten Helffenbein / oder mit der schwartz Calc. remanenz von dem Muscaten-Oel zur Schwärtze tingirt und auf das beste zu einem Balsam gemacht.

## 99. Runde Kugel-Spiegel zu machen.

Nimb 2. Loth fein Englisch Zinn/ 4. Loth Wißmuth/lasse es in einem eysernen Löffel ob lindē Kohlfeuer mit einander zergehen / und fliessen / rühre es wohl untereinander / wann das geschehen / so geuß 6. Loth warm gemachten Mercurii Vivi darein/ vermische es auch wohl untereinander / so ist es fertig / das Glaß sauber gebutzt / giesse die Materi in einen Papiernen Scharmitzel/ oder gläsern Triechterlein fein gemach hinein/ lasse es wohl umblauffen / drehe es in der Hand fein wohl umb / biß sich die Materi fest ansetzet / so wird es ein schöner weisser Spiegel / alsdann kehre das Glaß fein / laß 24. Stunden stehen/bis die übrige Materi wieder heraus rinnt / so ist der Spiegel fertig/ die Materi kanstu weiter brauchen.

NB. Wann das Glas zuvor mit Eyerweiß-Ferniß umblauffen läst / so bleibet das Metall desto eher / und besser, daran hangen.

## 100. Ein Wasser damit man alles verguldeu kan / und dem Gold gantz ähnlich wird.

Nimb Leberfarben Aloes / Salpeter / Romanischen Vitriol ana. lasse alles mit einander stossen / in einen Kolben gethan / ein Wasser destillirt / bis die Spiritus sämtlichen heraus kommen / dann kommt ein gelb Wasser oder Oel / welches alle Ding gelb / und dem Golde gleich färbet / ist ein herrlich Secret, mit welchem man viel schöne Sachen zurichten / und machen kan.

## 101. Der Sehr rare und fürtreffliche Sandaraca Ferniß.

Dieser Ferniß ist recht schwehr zu machen / sintemahl ihn wenig wissen worinnen sein Secret und Heimlichkeit bestehet. Ich aber will solches offenbahren / man nimbt gut Leinöl 8. ℔. läst es in einem Kessel so lang sieden / biß eine Feder darein geschoben / alsobald verbrennt / alsdann rucke und hebe es vom Feuer hinweg / laß widerumb kalt werden / thue / wann solches geschehen / gleich so viel Sandaraca hinzu / und lasse es mit einander so lang sieden / biß der Sandaraca gantz zergangen ist / und mit dem Oel sich wohl vermischt hat / so wird es zu einem Ferniß / dann wann man den Fürniß kalt zu heissem Oel thäte / liessen sie sich nicht miteinander vermischen / wie gleichsam auch das roheungesottene Oel mit dem Ferniß / dann ehe das Oel anfieng zu sieden / wäre der Ferniß verbrannt und würde nimmermehr etwas gutes daraus.

# Neunte Abhandlung /

## Von schönen Garten-Künsten.

## Von allerley Baum-Künsten.

### Num. I.

### Daß Aepffel von vielerley Geschmack auf einem Baum wachsen.

MAn nimbt von vielerley Gattung junge Zweige von Aepfel-Bäumen / füget und bindet selbige solcher Gestalt zusammen / daß eines des andern Rinden berühre / als wann es zusammen gebunden gleichsam scheinet / als wäre es nur ein Zweig; verstreichet es hernach mit Leimen / und propffet selbiges wie einem verständigen Gärtner wohl bewust seyn wird.

### 2. Süß und saure Aepffel auf einem Stamm zu zeugen.

Man nimbt einen Zweig von sauren / darzu auch einen von einem süssen Apfel-Baum / schneidet und füget dsese beyde Zweige fleissig zusammen / verstreicht es mit guten Laimen oder Baumwax / pfropffet hernach diese auf einen gesunden Stamm / 2c. so werden alsdann saure und süsse Früchte darauf wachsen.

### 3. Wie das Obst an der Farbe zu verändern.

Etliche schütten um die umgegrabene Wurtzel des Stammes/ warmes Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen; dann dardurch wird nicht allein die Erde gedunget / sondern auch der aufsteigende Safft des Baums wird gefärbet.

Oder man duncket die abgeschnittene Pfropf-Reiser vor dem Pfropffen in frisches Hecht-Blut.

### 4. Daß ein Baum von allerley Farben schön gemengte Aepfel trage.

Man pfropffet ein Apfel-Reiß / auf ein junges Stämmlein / hernach so es wohlgewachsen und bekleidet/so pfropffet man auf dieses ein ander Reiß / also das dritte Jahr abermahls ein anders.

### 5. Aepffel und Birnen auf einem Baum.

Man spaltet einen Apffel- und Birn-Zweig jedes von einander / bindet solches obgemeldter massen zusammen / daß sie gleichsam ein Zweig werden / pfropffet selbige auf einen gesunden Stamm.

### 6. Grosse Pfirsing und Marillen zu bekommen.

Man pfropffet von dem Pfirsing ein geschlachtes Reiß oder Zweig auf einen guten Pflaumen-Baum/ so werden sie groß und gut.

### 7. Daß sich die Aepffel fast zwey Jahr lang aufhalten lassen.

Wann man Aepfel-Zweige auf die mittlern

Stämme pfroffet / und dieselbige bekleiben und wachsen / so kan man die Frucht um Allerheiligen Tag noch auf dem Stamme finden / und diese behalten die Art und Natur des Quitten-Baums / halten sich deswegen länger als sonsten.

### 8. Grosse Nüsse / Pflaumen und Mandeln.

Man nimbt vier Körner von jetztgemeldtem Obst / und setzt sie in einem irrdenen Hafen mit guter Erden gefüllet / hart neben einander / wendet hernach den Boden über sich / und bohret ein Loch darein / damit die Kern Schosse durchstossen / und in einander wachsen mögen.

### 9. Pflaumen unterschiedlicher Art / den gantzen Sommer durch zu haben.

Man pfroffet von unterschiedlichen Arten Pflaumen-Zweige auf einen Kreuselbeer-einheimischen Maulbeer- oder Kirschen-Baum.

### 10. Daß die Pfirsing keine Steine bekommen.

Man bohret ein Loch mitten durch den Stamm / unten bey der Wurtzel / und thut das Marck daraus / schlägt alsdann ein Weyden- oder Hasel-Pflog darein.

### 11. Daß rothe Aepfel auf einem Baum wachsen.

Man pfropffet einen Apffel-Baum auf einen Kirschen-Baum / oder auf einen Erlen-Stock / so werden die Aepfel roth.

## 12. Pfirsing und Mandeln auf einen Stamm.

Man pfropffet Mandel-Zweig auf einen Pfirsing-Baum oder ein Pfirsing-Reiß auf einen Mandel-Baum / so kan man die Rinde mit dem Kern essen.

## 13. Daß die Birne nicht steinigt werden.

Man gräbt vorhin an dem Ort/ wo man den Birn-Baum hinsetzen will / alle Steine sauber aus / schüttet hernach geräden Grund darauf / und begiesset es fleissig / daferne es aber ein alter Birn-Baum / so entblöset man denselben biß auf die unterste Wurtzel / löset das steinichte alles fleisig aus / rädet das aufgeworffene Erdreich wieder auf die Wurtzel/decket es mit Mist zu/und besprenget es mit Wasser.

## 14. Schön Obst von Kernen zu pflantzen.

Man nimbt junge Aestlein von einem Apfel- oder Birn-Baum/ unten an der Spitzen bohret man zwey Löcher / jedoch nicht gantz durch / und eine Hand breit von einander / je eines gegen dem andern: In das eine Loch thut man ein Körnlein Saltz oder zwey / legt das Zweiglein in die Erde / schüttet ein wenig Habern darzu/ schneidet es hernach an der Spitzen ab / wie man sonsten bey den Pfropff-Zweigen zu thun pfleget / wann selbige gepfropffet werden. Wann nun das Aestlein bekleibet/ und grün wird / so bringet es schon viel zeitiger und früher Obst/dann sonst andere.

### 15. Aepffel so einen Pfirsing-Geschmack haben.

Man pfropffet Aepffel-Zweige auf einen Pfirsing-Baum / oder einen Pfirsing-Zweig auf einen Birn-Baum / und also das Widerspiel.

### 16. Daß Aepffel- und Birn-Bäume viel Früchte bringen.

Man macht von Bley einen Gurt an einem Apffel-Baum / einen Schuh hoch über den Erdboden / wann nun der Birn-Baum anfängt zu blühen / so thut man den Gurt vom Baum wieder hinweg.

Nota.

Dieses kan man also thun alle Jahr / so wird der Baum fruchtbar / und also mag man es auch mit einem Birn-Baum machen.

### 17. Weisse Maulbeer zu wege zu bringen.

Man pfropffet eine Aspen auf einen Maulbeer-Stock / so trägt derselbige weisse Maulbeeren.

### 18. Wohlriechende Kirschen daß sie nicht würmigt werden.

Man pfropffet Kirschen-Zweige auf einen Lorbeer-Stock / so bekommt der Baum wohlriechende und holdseelige Kirschen / daß keine Würme oder Maden darinnen wachsen.

### 19. Daß ein Apffelbaum zugleich Rosen und Aepffel trage.

Impfe einen Rosen-Sproß auf einen Apffel-

sel-Stock zwischen der Rinden / dann wann er mit dem frembden Stamm zusammen wächst / und groß wird / werden umb die Zeit / wann die Frucht hervor kommt / dargegen Rosen-Knöpfe ausblühen / mit einem sehr schönen und lieblichen Geruch / daß jedermann sehen mag. Port. Mag. not. lib. 2. c. 1.

### 20. Wie den Reben / so viel wild Holtz haben / zu helffen.

Welche Reb-Stöcke verwildet / und zu viel frech und gail seynd / dieselbigen muß man kurtz schneiden. Wo aber solches noch nicht fallen will / so muß man die Wurtzel entdecken / und Wasser-Sand mit ein wenig Aschen oder Steine darzu legen / und also die Wurtzel erquicken und erkühlen.

### 21. Wie den Reben zu helffen / so faule Trauben tragen.

Es seynd etliche Stöcke / welcher Früchte / die sie bringen / als gleich faulen / eher dann sie zeitig werden / wider solchen Schaden schütte alte Aschen oder Sand zu den Wurtzeln / oder schütte rings umb den Stock Gersten-Mehl mit Wurtzel-Saamen vermischt.

### 22. Wann die Trauben im wachsen verdorren / wie den Reben zu helffen.

Man begeußt die Wurtzeln mit Urin / der lange Zeit gestanden hat.

### 23. Daß ein Baum halb Pfirsing und halb Nüsse trage.

So man will / daß ein Baum halb Pfirsing

und halb Nüsse tragen / so muß man von jeder Art ein Aug-Zweiglein nehmen / und sie beyde gleich eines dem andern schneiden / allernechst aber / als man kan / an dem Auge / darnach muß man auch die Neben-Schösse ein wenig beschneiden / wo anderst einige vorhanden sind / darauf muß man sie wohl zusammen stossen und binden / auch die obern Spitzen abschneiden / alsdann pfropffen oder pflantzen / so werden alsdann halb Pfirsing und halb Nüsse daraus wachsen.

## 24. Pfirsing-Aepffel / oder Aepffel-Pfirsing zu zeugen.

Man peltzet einen Apffel-Zweiglein auf einen Pfirsing-Baum / ingleichen ein Pfirsing-Reißlein auf einen Apffel-Baum / und also hinwiederumb das Gegenspiel / so wird man frembde und rare Gewächse überkommen / die man sonsten in Franckreich Prelles Pomes / oder Pesches Pomes / das ist / gezwungene Aepffel-Pfirsing / oder Pfirsing-Aepffel zu nennen pfleget. Diß geschiehet auch wann man auf gleiche Weise ein Birn-Zweiglein peltzet.

## 25. Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage.

Wann ein Mandel-Baum nur Blätter und keine Früchte bringet / so bohret man in einen Theil des Stammes bey der Erden / oder steckt vielmehr die Wurtzel / und einen Zweck von Federkiel / in das Loch / giest Menschen-Harn daran / und wirfft alsdann wieder Erde darauf /

andere

andere schlagen nahe an den Baum einen eisernen Pfahl / und stecke in das gemachte Loch einnen eichenen Pflock.

## 26. Pflaumen und Mandeln gleich zeugen.

So man ein Pflaumen-Zweiglein auf einen Mandel-Baum peltzet oder zweiget / so trägt er alsdann Pflaumen wie Mandeln / wann sie aber auf einen Nußbaum gepfropffet seynd / so siehet man die Rinde den Nüssen auswendig gleich / inwendig aber sind sie Pflaumen.

Wann sie dann auf einen Quitten-Baum gepeltzet / so wachsen allerhand Gestalt Früchte darauf / doch alle nach der Natur der Quitten geartet.

## 27. Pflaumen zu unterschiedlichen ungewöhnlichen Zeiten zu zeugen.

So man von allerley Sorten den gantzen Sommer über / biß umb Allerheiligen haben will / so muß man allerley Pflaumen auf einen Maulbeer- oder Kirsch-Baum peltzen.

## 28. Weisse Maulbeer- und weisse Granat-Aepffel-Bäume zu überkommen.

Wer weißlichte Maulbeer zu überkommen verlanget / der peltze Maulbeer-Reisser auf weisse Pappeln-Bäume.

Will man aber auch gerne weisse Granat-Aepffel-Kerne haben / so wird man seinen Zweck erlangen / wann man unter Doon und Kreyden den vierdten Theil Gibs menget / und 3. gantzer Jahr die Wurtzel darmit besprenget.

29. Grosse

### 29. Grosse Quitten zu überkommen.

Beuge einen Zweig/ da der Quitten-Apfel daran hänget/ in einen Topff mit Erdreich/ und lasse den Apffel darinnen wachsen/ so wird er groß.

### 30. Daß die Granat-Aepffel-Kerne süsse werden.

Umbgrabe die Wurtzeln des Baums/ und schütte Erde darüber/ und begiesse sie fleissig.

Andere machen die Früchte süsser/ indeme sie zum öfftern die Wurtzeln des Baums mit Harn/ Geiß-Mist und Hefen von altem Wein begiessen.

### 31. Viel Granat-Aepffel zuwegen zu bringen.

Man wird von einem Granat-Apffel-Baum viel Früchte überkommen/ wann man seinen Stamm/ ehe er ausschläget/ mit gleich so viel Wolfs-Milchs-Kraut- und Burtzelkrauts-Safft unter einander vermischet/ beschmieret. Palladius.

### 32. Schöne rothe Granat-Aepffel zu zeugen.

Die Granat-Apffel wachsen schön roth/ wann man den Granaten-Baum/ mit Wasser und Lauge durcheinander vermenget/ begiesset.

### 33. Hönig-süsse Mespeln ohne Steine zu zeugen.

So man Hönig-süsse Mespeln ohne Steine haben will/ so solle man sie auf eine Muscat-

Rosen-

Rosen-Staude zweigen / zuvor aber die Peltz-Zweige in Hönig netzen.

### 34. Zu verschaffen daß man frühzeitige Feigen überkomme / ingleichen solche / welche purgieren / und den Leib reinigen.

Du wirst Feigen vor der Zeit bekommen / wann du Dauben-Koth mit Pfeffer und Oel vermischet umb die Wurtzel schüttest.

Wilt du aber purgierende / oder den Leib eröffnete Feigen haben / so wirst du solche erlangen / wann du im Pflantzen oben an die Wurtzeln zerstossene Christ-Wurtz und Wolffmilchs-Kraut legen wirst.

### 35. Geschriebene Feigen zu zeugen.

Man schreibet / was man selber will / auf ein Feigen-Aug / welches man peltzen will / so wachsen hernach gleich geschriebene Feigen daraus.

### 36. Daß ein Quitten-Apffel ein Menschen-Antlitz bekomme.

Lasse dir einen Topff machen / der inwendig habe ein Menschen-Antlitz / oder was du sonsten für eine Form haben wilst / und so die Quitten verblühet hat / so beuge den Zweig mit der Quitten in den Topff / in dieselbe Form / als ein Wachs in ein Siegel / so wird eine seltzame Quitten daraus werden.

### 37. Dünnschaligere Nüsse zu zeugen.

Raumet den Nuß-Baum unten zu den Wur-

tzeln / und schüttet Aschen unten an den Stamm / und auf die Wurtzeln / so bekommen alsdann die Nüsse zarte dünne Schalen / hergegen einen dicken und starcken Kern.

### 38. Nůsse ohne Schalen zu zeugen.

So man Nüsse ohne Schalen will wachsend machen / nehme man Kernlein aus den Nůssen / welche gantz gut sind / wickle es in Baum-Wolle in Wein / oder Ahorn-Blätter / damit sie von den Ameissen nicht gefressen werden / und setze sie also eingehůllet in gute Erde; die Nuß-Stauden so dann daraus wachsen / bringen Nüsse ohne Schalen.

Mit den Mandeln mag man also verfahren / bey den Nuß- und Mandel-Bäumen / wie auch bey allen harthåutig- oder schalichten Frůchten / ist diß wohl zu observiren / daß / so man öffters Aschen zu den Stämmen / und Wurtzeln schütten läs-set / sie weich und dünn-håutig / oder schlechte Früchte alsdann zu bringen pflegen.

### 39. Daß ein Pfirsing-Baum sehr grosse Frůchte bringe.

Will man sehr grosse Pfirsinge überkommen / (mit Mandeln / Nüssen und dergleichen Frůchten / hat es gleiche Beschaffenheit /) so nimbt man drey oder vier Kerne selbiger Art / ordnet und füget sie also zusammen / daß sie scheinen wie ein Corpus zu seyn / wann sie nun also zusammen gefüget / oder / wo es nöthig / zusammen gebunden sind / so thue sie in ein Geschirr voll gedungter Erde / doch also /

daß solch Geschirr / am Deckel ein Loch habe / wordurch das Gewächse heraus dringen müsse. Auff solche Weise wird geschehen / daß aus solchen Kernen ein einiger Baum wird / welcher zu seiner Zeit Früchte von fürtrefflicher Grösse und Schönheit hervor bringet.

Etliche stecken die Kerne in kein Geschirr / sondern in ein mit Erde gefülletes Röhrlein.

Es dienet auch dieses Mittel grösserer Früchte zu überkommen / wann man diejenigen Pfirsinge von einem voller Frucht hängenden Baum abliestet / welche klein und schmaliechtig aussehen / und nur den Baum mit ihrer Vielheit beschwehren / auff solche Weise wird der Safft des Baums sich zu den übrigen Früchten wenden / und sie grösser machen / Mizaldus.

## 40. Pfirsing oder Mandeln mit Schrifft zu zeugen.

Den Curiosität-Liebhabern zum Besten / sollen auch einige posierliche Kunst-Grieffe entdecket werden.

Will man gerne geschriebene oder mit sonderbahrer Schrifft / Buchstaben / und Charactern gezeichnete Pfirsinge oder Mandeln zeugen / so nehme man Mandeln / oder Pfirsingkerne / so balden man die Pfirsinge gegessen hat / drey Tage lang in Wasser zu weichen / mache hernach die harte Schalen fein subtil auf / und nehme den Kern fein sittiglich heraus / schreibe dann mit einem messingen oder kupffernen Griffel oder Nadel in die Rinde / was man will / doch nicht zu hart oder tieff /

thue hernach den Mandel- oder Pfirsing-Kern wieder in seine Schalen oder Stein / mache ihn fest zusammen / umwickle ihn mit Papier / oder Pergament / und setze ihn also in die Erde / was man dann nun auf die Kernen geschrieben / das wird sich hernachmahls an der Frucht finden.

## 41. Wie der Mandel-Baum vor dem Reiff zu bewahren.

Wo man sich vor dem Reiff befürchtet / ehe der Mandel-Baum blühet / so entblöse man die Wurtzel / und schütte gar kleine weisse Steinlein mit Sand untermischt darauff / wann nun die Zeit vorhanden / daß der Baum ausschlagen solle / so muß man solche Steinlein wieder hinweg nehmen / besiehe Mizaldum Palladium, und Theophrastum.

## 42. Kirschen oder anderes Stein-Obst ohne Kern / und Stein zu zeugen.

So man einem jungen Kirschbaum das Marck aus dem Stamm nimbt / hernach fein dichte wieder zubindet / so solle er Kirschen ohne Steine tragen.

Oder welches noch besser seyn solle / schneidet ein Zweiglein von einem Stein-tragenden Baum / das sich biegen lässet / spitzet es an beyden Enden / und zweiget oder pfropffet es an beyden Seiten / oder Peltz-Stock / verwahret hernach beyde gezweigte Oerter wohl / verschmiret es mit Peltz-Wachs / oder verschmiret es mit Moos / und fetten Grund / und bindet sie fest wieder zusammen / darnach über ein Jahr wann nun der Zweig oder Peltz-

Reiß Ballen träget/ und ausschläget/ darzu zimbliche Krafft und Stärcke von Pfropff-Stammen empfangen hat / so schneidet das gedoppelt gepfropffte Zweiglein mitten entzwey / benimbt ihm die grossen Sprossen / und lässet die anderen wachsen/ dergestalten sollen auch sie Früchte ohne Steine bringen.

### 43. Frühzeitige Kirschen zu überkommen.

Ein Kirschbaum wird frühzeitige Kirschen hervor bringen/ wann man/ehe er blühet/ ungelöschten Kalch umb seine Wurtzeln schüttet / oder warmes Wasser zum öfftern herumb giesset; hernach aber wird er bald darauff verdorren.

### 44. Schöne und grosse Kirschen zu zeugen.

Wann jemand in seinem Garten schöne grosse Kirschen verlanget / der beschneide nur seine Kirschbäume zum öfftern / reinige und säubere sie wohl/ so wird er den Nutzen würcklich verspühren.

### 45. Daß ein Kirschbaum / Kirschen und Weintrauben trage.

Man setze einen Weinstock neben einem Kirschbaum / dann bohre ein Loch über sich durch den Baum / das so groß als die Rebe dick ist/ schabe von der Reben die äusserste Schaale / biß auff die grüne / und lasse es wachsen / wann es nun darinnen wohl verwachsen ist / so schneide die Rebe vom Stammen loß / und bestreiche den Abschnitt mit Baum-Salbe.

46. Kir-

### 46. Kirschen biß auff Martini wachsen machen.

Zapffe einen Kirschbaum auff einen Maulbeer-Baum-Stock / so wird es geschehen.

### 47. Kirschen zu zapffen / die eine seltzame Krafft / Geschmack / und Farbe haben.

So ein Zweig eines Kirsch-Baums gespalten wird / und an statt des Marcks Scamonia geleget/ so wird dasselbe Jahr die Frucht dieses Zweigs Krafft haben / Stuhlgänge zu machen. Wird aber Bisam darein geleget / so wird die Frucht gar starck darvon riechen. Also ist es bey allen Gewächsen zu verstehen / wird aber Lasur oder eine andere Safft-Farbe darein geleget / so wird auch die Frucht eine solche Farbe bekommen.

### 48. Die denen Kirschbäumen schädliche Dinge zu vertreiben.

Der Kirsch-Baum hat einen Abscheu vor dem Mist / dann wann man solchen zu seinen Wurtzeln leget/ so pfleget er darvon aus der Art zu schlagen.

Er verfaulet auch von allzuvieler Feuchtigkeit/ da man dann ein Loch in den Stamm bohren muß/ daß die Feuchtigkeit möge heraus gezogen werden.

Wann ihn die Ameysen einnehmen/ so kan man den Safft von Burtzel-Kraut darein giessen / und selben mit halben Theil Essig vermischen / oder man kan den Saamen des blühenden Kirschbaums mit Wein-Hefen bestreichen. Palladius.

## 49. Pfirsing und Quitten auff einem Baum zusammen zu zeugen.

So Pfirsing-Zweige auff einem Quitten-Baum/ oder Quitten-Zweiglein/ auff einem Pfirsing-Stamm gepeltzet werden/ so wachsen hernach Pfirsing- und Quitten zusammen/ welches schön und lustig zusehen ist.

## 50. Daß ein Baum Pfirsing und Mandeln zu gleich trage.

So man Mandeln-Zweiglein auff einen Pfirsing-Stamme/ oder Pfirsing-Zweiglein/ auf einen Mandel-Stamme peltzet/ so hat man Pfirsing und Mandeln bey einander/ und wird dergestalten Schalen und Kerne wohl zu essen seyn.

## 51. Pfirsing ohne Steine zu zeugen.

So muß man ein Loch durch einen Pfirsing-Baum bohren/ unter beyden Wurtzel und das Marck heraus thun/ einen Weyden- oder Hagen-Buch-Nagel/ oder Zweck dardurch schlagen/ so sollen die Pfirsinge keine Steine bekommen.

## 52. Schöne rothfärbige Pfirsing zu zeugen.

Die Pfirsinge werden auf folgende Weise schön roth gezeuget/ man nimmt die Pfirsing-Steine/ wann man sie gesetzet hat/ nach sieben Tagen widerumb aus dem Grund oder Erden/ öffnet die Schaale subtil/ thut Zinober oder Kugel-Lack darein/ wickelt es in Pappier/ und vergräbt es widerumb.

Deßgleichen solle auch geschehen / wann man grosse Pfirsinge auff rothe Rosen-Stöcke / Mandel / oder rothe Maschen-Bäume peltzet / die Pfirsinge nehmen auch sonsten andere Farben an / so man solche / wie erst vermeldet / in die Schalen thut.

## 53. Wie einem Baum zu helffen / dessen Blüth / und Blätter vor der Zeit abfallen.

Wann den Bäumen die Blühe / und Blätter abfallen / so kan man ihnen auf solche Weise zu rechte helffen: Man umbgräbet die Wurtzeln / nimmt einen guten Theil Bohnen-Spreuer / weichet und beitzet sie mit Wasser / und schüttet sie alsdann rings herumb; nachdeme der Baum groß oder klein ist / nachdeme muß man der Spreuer wenig oder viel nehmen / darvon wird das Abfallen der Blühe und Blätter nachbleiben.

## 54. Wie einem Baum zu helffen / dessen Früchte abfallen.

Es finden sich offt Bäume / deren Früchte vor der Zeit abfallen / darwider berichtet ein Erfahrner Medicus dieses Mittel. Er nahme Lülg oder Dreßpen / (ist eine Art eines Unkrautes /) risse sie mit Wurtzeln auß / formirte sie wie einen Krantz / und umgabe darmit den Stamm fest / darnach raumte er umb die Wurtzel / durchbohret selbige / und steckte einen Zweck von welschen Kirschbaum-Holtz darein / und schüttete also die Erde wieder darüber.

Etliche zerspalten etliche dicke und groß-entblö-

ste Wurtzeln/ und stecken in die Ritze ein Stücklein von einem Kieselstein/ binden es hernach zu/ und bedecken es also wieder mit Erden.

Palladius beschmieret den Baum mit Rötelstein/ oder mit Oeltrüsen / so mit Wasser vermischet.

## 55. Wie man von Aepffel- und Birnen Pfirsing-Bäumen schöne rothe Früchte zeugen könne.

Man findet zuweilen Aepffel- oder Birn-Bäume / die schlechte und an Farben unansehnliche Früchte bringen / welche man gerne verbessert haben möchte. Hierzu nun wird von Garten-Verständigen gerühmet / daß/so man die Wurtzeln der Bäume auf- und umbgräbet / von Steinen und andern Unrath die Erde reiniget / hernach das annoch warme Blut von einem frischen geschlachteten Ochsen oder Kalb / hinein an die Wurtzel giesset / werde hierdurch nicht allein das Erdreich wohl gedunget / sondern die Aepffel und Birnen sollen auch durch den auffsteigenden Safft eine rothe Farbe bekommen.

Andere sind der Meynung / wann man die Pfropff-Reiser in frischem Hecht- oder Hüner-Blut weiche / oder bey dem Auffsetzen darein tauche / so solle dann der Baum rothe Früchte bringen.

Noch andere rathen / man solle rothe Rosen-Stauden neben dem Stamm pflantzen.

Oder Aepffel- und Birn-Zweige auff Maulbeer-Stämme pfropffen / so sollen alsdann rothe Früchte folgen.

### 56. Daß einem Apffelbaum die Aepffel nicht vor der Zeit abfallen / und ein Birnbaum keine steinigte Birnen bringe.

Wann die Aepffel vor der Zeit gerne von dem Baum fallen / so muß man in die zerspaltene Wurtzel einen Stein stecken / das wird verschaffen / daß die Frucht bekleibe.

Wann ein Birnbaum steinigte Birnen hervor bringet / so wollen die Garten-Verständigen / man solle den Baum biß zu den innersten Wurtzeln ausgraben / und alles gefundene steinigte Wesen absondern / und hinweg thun ; die andere Erden aber solle man durch ein Sieb sieben / und mit Mist vermenget wieder daran schütten / der darauff erfolgende Nutz wird gut seyn / wo man mit Begiessen fleissig anhalten thut.

### 57. Daß die Früchte schön wohlriechend und wohlgeschmack werden.

Wann man den Stamm eines Baums auffkliebet / oder spaltet / dessen Marck heraus nimbt / und hingegen Gewürtze / oder sonsten wohlriechende Sachen hinein füllet / den Spalt oder das Aufgekleibte dicht wieder zubindet / und mit Pott-Erde / Doon oder Leimen wohl verkleibet / so sollen dann die Früchte den Geruch oder Geschmack der darein gefüllten Gewürtze an sich ziehen / und gleich so schmäcken.

So man aber Bisam / oder andere wohlriechende Dinge hinein füllet / sollen sie eben dergleichen Geruch überkommen.

58. **Das ein Birnbaum süsse Früchte in grosser Menge hervor bringe.**

Ein Birnbaum wird mehrere und süssere Früchte bringen / wann man den Stamm nahe an den Wurtzeln durchbohren / und einen eychenen / oder buchenen Zweck / wie Diophanes meldet / hinein stecken / oder wann man auf die blosen Wurtzeln Weinhefen wird triefen lassen.

59. **Daß die Aepffel nicht verfaulen.**

Wiltu Aepffel haben / die nicht faulen sollen / so beschmiere den Stamm mit der Galle von grünen Eyderen / diß solle ein stattliches Mittel seyn wider die Ameysen.

60. **Birnen und Aepffel auff einem Zweig zu zeugen.**

Garten-Verständige / damit ein Baum zugleich Aepffel und Birne trage / spalten ein Birn- und Aepffel-Zweiglein / fein subtil und manierlich von einander / dergestalt / das an keinem der Kern verletzet werde / fügen also daß körnichte Theil des Birn-Zweiges mit dem körnichten Theil des Apffel-Zweigleins fest und hart zusammen / verstreichen auch die Zusammenfügung mit Wachs und Gummi durcheinander vermischet / damit kein Wasser zur Einzweigung kommen möge. Wann sie diß wohl verrichtet / zapffen oder peltzen sie beyde Zweiglein auff einen Peltz-Stock / welchen sie hierzu am bequemsten zu seyn vermeinen.

Man muß aber wissen / daß solche Bezweigung gar schwehrlich gerathe / und Früchte bringe; Wer derohalben Lust darzu hat / der lasse sich an zweyen Zweiglein genügen / und pflantze sie nicht / sondern

pfropffe sie auf einen andern Peltz-Stock / der aber von gleicher Art und Geschlecht seye/ wie die Peltz-Reiser. Die Zweige solle man gerichts aufbinden / darzu unten an der Spitzen dermassen beschneiden / daß man nicht anders vermeine/ als daß es nur ein einziger Zweig seye.

## 61. Schön Obst von Kernen zu ziehen / oder zielen/ daß sie frühere Früchte / als die gepeltzte Bäume tragen.

Man nehme junge Aestlein von einem Apffel- oder Birnbaum/ und unten an den Ende bohre man zwey Löcher/ doch nicht durchaus/ und einer Handbreit von einander / darzu eines dem andern entgegen/ stosse hernach in das eine Löchlein ein Körnlein 2. oder 3. Saltz/ leget das Zweiglein in den Grund/ und schüttet ein wenig Haber darzu / schneidet es hernach an der Spitzen ab/ wie man sonsten einem Peltz-Zweig thut / wann er gepfropffet ist. So dann das eingesetzte Zweiglein bekleibet/ und grün wird / so bringet es schöner und frühzeitigeres Obst/ als sonst andere gepfropffte Bäume.

## 62. Einen Apffel an einem Baum noch so groß zu machen / als die Art sonsten an dem Baum ist.

Nimb den Apffel wie er am Baum ist / stiche vornen an die Blühe hinein / biß auff den Grund/ da die Kernen innen sind/ thue in denselbigen Stich ein Körnlein / oder etliche Rübesaamen / so wird der Apffel noch so groß/ allein daß er seinen natürlichen Geschmack verlieret.

## 63. Daß Edelgesteine/ Corallen/ Nägelein/ oder Perlen in den Aepffeln wachsen.

Stosse balden nach der Blüth obgemeldter Stucke eines/ oben/ da er geblühet hat/ hinein/ so verwächset es darinnen.

## 64. Daß die Früchte laxiren.

Wollet ihr haben/ daß die Früchte eine laxirende/ oder purgierende Würckunng bekommen sollen/ so spaltet ein frucht-bringendes Aestlein/ nehmet das Marck oder Kern daraus/ und füllet an dessen Statt laxirende Artzney/ welche ihr wollet/ hinein/ und bindet es wiederumb fest zusammen/ so wird alsdann die Frucht solche Krafft und Würckung erlangen.

Auch so die Früchte purgiren sollen/ kan man nur ein Loch in den Stammen/ wie schon gedacht/ bohren/ Scammonia darein thun/ und mit einem Pflock oder Zweck von Hagen-Buchen wieder zumachen.

## 65. Wie ein unfruchtbarer Baum fruchtbar zu machen.

Wann ein Baum zwar Anfangs über und über blühet/ hernacher aber keine Frucht bringet/ so wird er doch fruchtbar gemachet/ wann man in das Loch der Wurtzeln einen eychenen oder büchenen Pfahl schläget/ hierzu können auch die Spreuer von Bohnen/ wann man sie umb die Wurtzel streuet dienlich seyn/ wie Zoroaster geschrieben.

Columella aber will/ man solle den Baum durchbohren/ und in das Loch einen grünen Setz-

ling von einem alten Oel-Baum setzen oder steken/ auf solche Weise solle der Baum trefflich fruchtbar werden.

M. Cato will/ man solle Oeltrüsen und Wasser unter einander in gleicher Quantität mischen und um den Baum giessen.

Ist er groß/ so ist ein Krug voll genug / ist er aber etwas klein/ so muß man auch etwas wenigers daran giessen.

Burtzelkraut und Wolfs-Milch wohl zerstossen und vermischet / genommen / und darmit die Bäume geschmieret/ auch/ wo man will/ Tauben-Mist darzu gethan / macht sie trefflich fruchtbar auswachsen/ nach Anweisung Africani.

## 66. Auf unterschiedliche Arten gute Baum-Salben zu machen.

Nimb frisch gelb Wax 24. Loth / Venedischen Terpentin 16. Loth/ Schalen von Mirabolanis Citrinis, weissen Weyrauch/ Myrrhen eines jeden 1. Loth/ Baum-Wollen 1½. Loth/ mache es mit einander zu einer Salben / und beschmiere die Bäume darmit.

## 67. Eine andere gute Baum-Salbe.

Nimb schön sauber Hartz oder Schäflein-Pech 10. ℔. frisch Wax 5. ℔ ungesaltzner Butter ℔ß. vermische es mit gelindem Feuer untereinander / zu einer Salben. Die Salbe ist dann sehr gut zum Pfropfen / und zu allen Schäden der Bäume.

Noch besser solle es werden / wann man noch ℔j. Venedischen Terpentin darzu setzet.

68. Noch

## 68. Noch eine andere Baum-Salbe.

℞. Geläutert Hartz aus der Apothecken 10. ℔. frisch Wax/ 5. ℔. Negelei/ndaraus wird gar eine fest-klebende Salbe gemacht/ so zum Pfropffen sehr gut zu gebrauchen / auch mag man darmit allerley Schäden der Bäume schmieren /ist offt bewehret worden.

## 69. Noch eine andere.

℞. Des besten Cyprianischen Terpentin 5. ℔. gar gemach gekocht/so lange/ biß er / da er in einem Wasser erkaltet / zerspringe / wann man ihn beugen kan / wie ein Glaß / so ist der Terpentin rechtschaffen / thue darzu gelb und gut gerecht Wax 2½. ℔. weissen Weyrauch 3. Loth / ungesaltzner Butter 24. Loth / mache daraus eine Salbe / die ist zu allen Bäumen sehr gut / absonderlich zum Pfropffen.

## 70. Noch eine andere Art.

Nimb schweinen Schmaltz / frisch Küh-Unschlit / lasse es unter einander zergehen / die jungen Bäume im Frühling mit einem Stroh-Wisch gewischt/ und mit dieser Salbe den Stamm biß an die Aeste geschmieret / macht glatte Rinde/ und werden die Bäume nicht mosigt.

## 71. Noch eine andere sehr gute Pfropff-Salbe.

Man nimbt frisches Wax (nachdem man der Salben viel oder wenig machen will) frisch ungesaltzner Butter/frischen Hirschen- oder in Ermang-

lung

lung dessen Schaaf-Talch / eines geschnittenen Eber-Schweins Schmaltz / Hartz / Hönig / Wallwurtzel und Ibisch-Wurtzel-Safft / halb so viel als des vorigen / alles durch einander gemenget / und alsdann etwas Baum-Oel / und Venedischen Terpentin darzu gethan / und untereinander in einen Tiegel ob gelindem Feuer zur Salben sieden lassen / mit einem Stöcklein wohl unter einander gerühret / und zum Gebrauch durch ein härines Tuch gestrichen / so kan man es hernach in einer Schweins-Blasen oder irrdenen Geschirr fleissig verwahren.

### 72. Bewährte Baum-Salbe zu beschädigten und zerstossenen Bäumen.

Man nimt Wax / Hartz / Terpentin / Mastix / Baum-Oel / ein klein wenig Schwefel / damit es die Bienen nicht weg tragen / lässet solches mählig über einem Kohl-Feuer fliessen / rühret es unter einander / und verwahret es zu künfftigen Gebrauch / diese Salbe lässet sich auch wohl zur Pfropff-Salbe appliciren.

### 73. Köstliches Pfropff-Wax oder Pflaster / womit man die Pfropff-Reisser / so man über Lande und in die Frembde schicken will / bestreichen / und lange bey Kräfften erhalten kan.

Man nimbt gut Baumöl / Hönig / Leymen / menget es unter einander / und steckt in solche Massam die Pfropff-Reiser.

Oder aber man nimbt einen Apfel / theilet ihn

halb von einander / und stecket die Reisser in jede Helffte / wordurch ihre Feuchtigkeit lang erhalten / und sie solchergestalt an fernere Oerter geschicket werden können.

### 74. Wann ein Baum den Wurm oder Brand bekommen / wie solchem wieder zu helffen.

Es trägt sich öffters zu / daß ein Baum den Wurm oder Brand bekommet / man hat sonderlichen drey Haupt-Ursachen / um welcher willen die Bäume brandigt werden.

1. Wegen überflüssiger Feuchtigkeit / welche / in Entzündung des Safftes / zwischen Holtz und Rinde ersticket / und alsdann die Rinde erhebet / brandig und dürre machet.

2. Wann ein Baum mit einem Brod-Messer geschnitten oder gepfropffet wird.

3. Wann derselbige in einem widrigen Zeichen / als im Scorpion oder Jungfrau versetzet oder gepfropffet / oder aber in solchen Zeichen gereiniget und beschnitten wird / deme kan man also zu Hülffe kommen.

Man nimbt Rindern-Mist / vermenget solchen mit Leymen / bestreicht den schadhafften Ort mit dieser Massa allenthalben / und umwickelt es mit einem alten Hadern.

Woferne aber der Brand überhand genommen / so ist das beste Mittel / man behaue den Baum an allen Aesten / und pfropffe andere Reiser darauf / so werden solche freudig wachsen / und in kurtzen / gute und gesunde Früchte tragen.

Im

Im Fall aber der Brand am Baume nicht allzu sehr überhand genommen / so kan man selbigen mit einem saubern Baum-Messer / biß auf das lebendige Holtz hinweg schneiden / also / daß nichts mehr darvon übrig bleibet / sonsten frisset es immer weiter / hernach aber mit dergleichen Massa, wie vor erwähnet / beschmieren / so wird dem Baum geholffen.

## 75. Dem Brand bey den Bäumen vorzukommen.

Man muß gute Achtung im Versetzen der Bäume geben / daß nemlich selbige wiederum / wie sie vor dem Ausheben gestanden / auf das neue eingesetzet werden.

Wann der Brand von dürrer Erden herkommet / so muß man den Stamm zur Wurtzel räumen / die trockne und dürre Erden hinweg / dargegen aber gute fruchtbare Erde darzuthun / damit der Regen durchdringen / die Wurtzeln befeuchten / und also der Baum seine völlige Nahrung wieder bekommen möge.

## 76. Wann ein Baum zuviel aufwallenden Saffte hat.

So muß man im April und Majo alle Abend in dem vollen Mond / demselbigen solchergestalt schrepffen: Nemlich man machet mit einem scharpffen spitzigen Pfropff- oder Baum-Messer / an einen kleinen Stamm / von dessen Aesten biß auf die Erde / gantz gelinde in der Rinden / jedoch nicht biß auf das Holtz hinein / zween Riß herab / also / daß

sie nicht über/sondern neben einander kommen/ und müssen solche Risse zwischen der Mitternacht und Abend-Seite/ am Stamm gemachet werden.

NB. An einem grossen Stamm/solle man auf angezeigte Baum-Seite/ vier solche Risse mit dem Messer fein gerade neben einander von den Aesten biß gegen die Erde herab reissen/ und machen: Dann dardurch begibt sich die Rinde auseinander/ und bekommet der Safft Lufft/vertrocknet und gewinnet der Stamm daselbsten eine ganz neue Rinde.

### 77. Einen alten Baum/ welcher saure unangenehme und undauerhaffte Früchte bringet/ zu curiren.

Im Mertz/April und Majen/ bohret man im zunehmenden Mond/ ein Loch in den Stam̃/ allernechst bey der Wurtzel/ biß auf den Kern/ lässet solches ohngefehr 4. oder 6. Wochen stehen/ so wird sich durch dasselbige alle Feuchtigkeit ziehen.

Man thut auch wohl etwas von gestossenem Mirabolano darein/ sonderlichen wann das Obst Wurm-stichig wird/ und vor der Reiffe vom Baum fället/ und schlägt einen Pflock oder Keyl von Hagendornen darvon/ so werden nicht allein die Würme vertrieben/sondern es wird auch das Obst darnach feste stehen.

### 78. Noch mehrere unterschiedliche Arten gute Baum-Salbe zu machen.

1. Nimb Schweinen-Schmaltz/ Küh-Unschlit

schlit jedes gleich geschmeltzet/ die jungen Bäume im Frühling mit einem Strohwisch gewischet/und mit der Salbe den Stamm biß an die Aeste geschmieret/ macht glatte Rinde/ und werden die Bäume nicht mosigt.

2. ℞. 12. Loth Wax/ 8. Loth Terpentin/ ein halb Loth Schalen von Mirabolanis Citrinis, ein halb Loth weissen Weyrauch/ ein halb Loth Myrhen/ 3. qu. Baum-Wolle/ daraus eine Salbe gemachet/ und die Bäume damit geschmieret.

3. ℞. 10. ℔. Hartz oder Schweffel-Pech/ 5. ℔. Wax / acht halb Loth ungesaltzene Butter/ durch einander gemischt/ ist gut zum Pfropffen/ wird zu allen Schäden der Bäume gebrauchet/ etliche nehmen ℔j. Terpentin darzu.

4. ℞. 10. ℔. geleutert Hartz aus der Apothecken/ 5. Pfund Wax / 3. Pfund Negelein/ daraus wird gar eine feste klebende Salbe gemacht/ so zum Pfropffen sehr gut zu gebrauchen/ auch mag man darmit allerley Schäden der Bäume schmieren/ ist offt bewährt worden.

5. ℞. 5. Pfund Terpentin/ gar gemach gekocht/ so lange/ biß er/ da er in einem Wasser erkaltet/ zerspringe/ wann man ihn beugen kan/ wie ein Glaß/ so ist der Terpentin rechtschaffen. Darzu thue dritthalb Pfund gut geläutert und geib Wax 3. Loth/ 2. Viertl ungesaltzene Butter/ daraus wird eine gar gute und zu allem Pfropffen gar nutzliche Salbe.

6. Nimb gestossenen Leinn/ Schweffel/ Bier-Essig/ mache daraus ein Schlosser-Löthlein/ heylet alle Gepresten der Bäume.

7. ℞. Terpentin/ sauer Kirschen-Hartz/ und Jungfrau Wax jedes gleich viel untereinander gemacht / und in einen Tiegel zergehen lassen.

8. ℞. Gemeines Hartz 2. Loth/ Wax 1. Loth/ Vogel-Leim 2. qu. alte Butter nach Belieben.

9. ℞. Wax/ Hartz/ Baumöl und Schmeer eines so viel als des andern / laß ob einer Glut zergehen/ giesse es alsdann in frisches Brunnenwasser/ und knöte es zu einer Salben / biß es sich aufstreichen lässet.

## 79. Wie man zimliche grosse und starcke Bäume am füglichsten und bequemsten versetzen kan.

So jemand einen zimlichen grossen Baum hat / den er entweder von Baums / überflüssigen Schattens / oder anderer erheblichen Ursachen wegen nothwendig hinweg thun müste/jedoch solchen Baum nicht gerne gar verschertzen oder verlohren geben wollte; so solle demnach der Baum/ nach Beschaffenheit seiner Grösse/ etwan 4. 5. oder 6 auch mehrere Schuh weit von dem Stammen tief / bey noch offenen Erdreich / umgeben / und alle Wurtzeln fein säuberlich abgehauen/darneben mit Pfählen und Stützen wohl versichert seyn / daß er von den Winden nicht möge umgerissen werden. Nach diesem muß man an den Ort / dahin er solle gesetzet werden / eine Grube machen / etwas räumlicher/ als diejenige/ daraus der Baum gehoben wird / daß er darinnen Platz haben möge. Wann nun der Frost abgegangen/ so begiesset zu Abends das Erdreich um die Wur-

ckel herum mit Wasser/ daß er die Nacht über vest zusammen befrohren/ und an einander befestigt seye/ alsdann sollen die Pfähle und Stützen hinweg gethan/ der Baum von unten her vollkommen ausgegraben/ auf eine Seite geneiget/die Spitz-Wurtzel mit einem Beil abgehauen/ der Grund aber/so viel möglich daran gelassen werden.

Alsdann hebet man ihn aus dem Loch/ samt dem angefrohrnen Erdreich/ leget ihn auf einen Schlitten oder Wagen/ und führet ihn zu der bereiteten Gruben/ (er mag auch nach Beschaffenheit des Orts/ von starcken Männern dahin getragen werden/) setzet ihn ein/ wie er zuvor gestanden/ füllet den übrigen Raum mit Erde und Mist aus/ sonderlich ist hierzu dienstlich/ wann man von aussen herum auf die Wurtzeln guten fetten Grund schüttet/und denselbigen wohl eintritt/ dergestalten wird der Baum des Versetzens wenig empfinden/ sondern auf folgenden Frühling hervor schiessen/ so daß man sehen und spühren wird/ daß solches Versetzen zu seinem fernern guten Wachsthum mehr beförderlich und dienstlich/ als hinderlich seyn wird.

## 80. Ein bewährtes Mittel für einen Wurmstichigen Baum.

Wann ein Baum von den Würmern Schaden leydet/ solle man ihm also helffen; zerreibe Lemnische Erden (welche insgemein Terra sigillata genennet wird/) und wilden Wohlgemuth in Wasser/ und verschmiere mit diesem vermischten

Safft die Wurtzeln / oder pflantze Meer-Zwiebeln herum.

Wann man aber Tannen-Pflöcklein um den Baum schläget / so werden die Würmer ausdorren und abfallen.

Säu-Mist mit Wein vermenget / wird auch einen Baum von Würmern befreyen / wann man ihn nur offt um den Baum wirfft / gleiche Krafft hat auch der Tauben-Mist / wann man ihn um die entblöste Wurtzeln würfft / wie auch die offt daran geschüttete Ochsen-Galle / dann auf solche Weise wird der Baum nicht zeitlich veralten / noch von Würmern Anstösse leyden.

Ein gewisser Author will / man solle Heffen von einen rechten alten Wein / drey Tage nach einander an die Wurtzeln giessen. Antonius Mizaldus. Der Apfel-Baum wird unter allen andern Bäumen am meinsten von den Würmern benaget / von dieser Beschwehrung aber / wird er am besten befreyet seyn / wann man Meer Zwiebeln umher pflantzet / hat aber ein solcher Baum die Würmer erblich bekommen / so können selbige mit Ochsen Galle / oder mit Säu-Mist darunter Menschen-Harn gemischet worden / an die Wurtzel gegossen / am besten vertrieben werden / wollen sie aber einen Weg als den andern anhalten / so muß man die Rinde mit einem kupffernen Nagel oder Griffel oder Messerlein graben und ritzen / biß die Würmer darvon getroffen / abfallen und vertrieben werden / den verletzten Ort aber muß man alsdann wieder mit Kühmist überschmieren.

81. Einen

## 81. Einen schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsing-Baum wiederum zu recht zu bringen.

Wann ein Pfirsingbaum abzunehmen scheinet/ und schwach zu werden beginnet / so muß man Hefen von alten Wein mit Wasser vermischen / und daran giessen/ und offt darmit anhalten/ auch zu abends befeuchten/ und mit sonderbaren Uberschattungen verwahren / wo er etwan von der Sonnen-Hitze ausgetrocknet/ verschmachten wolte / hierzu ist auch dienlich einen Schlangenbalg an solchen Baum zu hängen/ wollen die Würmer ansetzen / so wird man selbige mit unter einander gemischten Aschen und Oeltrüsen vertilgen / oder wann man Ochsen-Harn mit dem dritten Theil Essig vermischen wird / wann der Baum vom Reiff Schaden leidet / so kan man Mist um ihn herwerffen/ oder Wein-Hefen mit Wasser vermischen / oder welches meiner Meinung nach/ besser ist/ Wasser mit Bohnen gekochet darein giessen.

## 82. Den erkranckten Quitten-Bäumen zu helffen.

Wann ein Quitten-Baum erkrancket / so thue Oeltrüsen unter so viel Wasser / vermisch unter einander/ und giesse es also in die Wurtzeln.

Oder man vermische ungelöschten Kalch mit Kreiden und Wasser / und beschmiere den Stam des Baums darmit.

### 83. Wurmstichige Mespel-Bäume wieder zu recht zu bringen.

Der Mespelbaum wird gemeiniglich/ wann er alt wird/ von sehr grossen Würmern häuffig versehrt/ und geplaget/ man kan sie aber mit einem kupfernen Griffel ausstieren/ wie auch mit Oeltrüsen/ oder alten Menschen-Urin/ oder ungelöschten Kalch übergiessen/ aber doch mit Maaß/ sonsten würde solch Giessen denen Bäumen sehr schädlich seyn.

Hierzu ist auch das Wasser von gesottenen Feigbohnen gut. Palladius.

### 84 Einem schwachen Wurm-stichigen und und unfruchtbaren Pflaumen-Baum zu helffen.

Wann ein Pflaumen-Baum zimlich matt und unfruchtbar ist/ solle man Oeltrüsen unter gleich so viel Wasser mischen/ und über die Wurtzeln giessen/ oder man nehme nur Küh-Harn/ oder alten Menschen-Harn/ und vermische ihn unter gleich so viel Wasser/ und übergiesse die Wurtzeln damit. Reben-Aschen solle hierzu auch köstlich gut seyn.

Wann den Pflaumen-Baumen von Würmern oder Ameysen/ Schaden zugefüget wird/ so mag man sie mit rother Erde und weichem Pech überschmieren.

### 85. Fürtreffliche wohl-riechende und geschmacke Butter zu machen.

Dieses geschiehet wann etliche Tropffen Zimmet-

met = oder Negelein = oder Citronen = oder Pomerantzen-Oel / oder was für ein Oel man selbsten will / oder was man für einen Geschmack der Butter beybringen will / unter die Butter vermischet / und wohl unter einander arbeitet / dann Oel und Butter vermischen sich gar gerne unter einander.

## 86. Kastanien ein gantz Jahr zu erhalten.

Streuet eure Castanien dünn in einen Ofen / wann das Brod heraus / und weilen also die überflüssige Feuchtigkeit austrocknet / so können sie lange dauern. Wo man aber mercket / daß sie wieder irgends weiche werden / muß man sie wieder in Ofen legen / wie vorhin.

## 87. Hasel-Nüsse lang gut zu behalten.

Ein Mann alt an Jahren und Erfahrung versichert mich / daß man Hasel-Nüsse könne lang mit vollen Kernen halten / wann man sie in wohl vermachten Töpffen 2. Fuß tieff in die Erde vergräbet / und zwar am besten in sandigten und steinigten Orten / doch halte ich dafür / es können diese Nüsse kein Oel geben / welche in der Schalen vertrocknen.

## 88. Gedörrte welsche Nüsse wieder so zu erfrischen / als ob sie erst von dem Baume herkommen.

Nehmet die Wallnüsse nicht eher ab / biß sie voll Seiffe sind / und haltet sie ohne einige Kunst / biß um das neue Jahr. Alsdann brechet die

Schalen gar vorsichtig auf / daß man die Kerne nicht verletzet / (weßwegen man auch solche Nüsse nehmen muß / die fein dünne Schalen haben) und nehmet alles weg / was ihr leicht wegnehmen könnet. Weichet die Kerne 48. Stunden in fliessenden Wasser / so werden sie wieder hüpsch frisch werden / und sich die gelben Schelffen leicht und gerne abziehen lassen / dann kan man selbige auf den Tisch setzen. NB. Sie müssen aber gleich gessen werden / sonsten verlieren sie ihre schöne Weiße / und werden ungeschmack.

## 89. Welsche Nüsse lang frisch zu erhalten.

Man machet eine Lage von trocknen Wein-Tröstern / daraus der saure Safft gepresset ist / hernach eine Lage Wallnüsse / wiederum eine Lage Tröster / und also eines um das andere / biß daß das Gefäß voll seye. Die Nüsse / so verwahret sind / lassen ihre Schalen abziehen / als würden sie erst frisch vom Baum gebrochen.

## 90. Trauben biß auf Ostern frisch zu erhalten.

Trauben auf Leinen gehänget / in einer vermachten Presse / werden dauern biß auf Ostern / wo sie verschrumpeln / kan man sie mit etwas warmen Wasser aufquicken / eher man sie isset.

Etliche pflegen die Ecken der Stiele / erst in Pech zu duncken.

Etliche schneiden mit jeder Traube den Zweig ab / und stecken einen Apffel darauf an jedem Ende / und stecken offt frische darauf / wann sie faulen

len / und hängen sie hernach in eine Presse / oder Schrancke / welche an einem Ort stehen / da die Trauben nicht gefriern / dann sonsten werden sie verfaulen und verderben.

### 91. Quitten auf eine gar treffliche Art zu verwahren.

Nehmet unbeschädigte / in trocknem Wetter gebrochene Quitten / setzet sie in ein Faß von etwan einem Eymer groß / begiesset sie wohl mit dünnem Bier / und wo es einen Schaum aufwirfft / so nehmet ihn ab. Alle 10. oder 12. Tage lasset es ab / aus einem Loch im Boden des Fasses / giesset es wieder mit schlechtem Bier gantz voll / daß die Quitten bedecket seyen. Diese Art Quitten haben um Pfingsten einen bessern Geschmack gehabt / als einige andere gekochte oder eingemachte.

### 92. Cucumers ein gantz Jahr durch zu halten.

Nehmet ein Stübgen rein Wasser / ein halb Stübgen Safft von unreiffen Trauben / 1. Nösel voll Saltz / eine Hand voll grünen Fenchel oder Dill / siedet es ein wenig / und wann es kalt / so thut es in ein Fäßlein / leget euere Cucumers oder Gurcken darein / so dauern sie das gantze Jahr.

### Braunen-Kappers das gantze Jahr durch zu halten.

Siedet ein Quartier im reiffen Trauben-Safft von Trauben / und eine Hand voll Saltz / darinnen könnet ihr sie ein gantzes Jahr erhalten.

# Von unterschiedlichen Blumen-Künsten.

## 93. Wie man allerley Blumen-Werck von Saamen dick und gefüllet wachsend machen kan.

Wann der Mond voll wird / so solle der Blumen-Gärtner eine Blume aussuchen / die eben in solcher Zeit aufgehet / diese muß man mit Fleiß bemercken / entweder einen Faden oder Bast darum binden / oder sonsten ein Zeichen darzu stecken. Damit man aber solches gewiß wissen / und recht darmit umgehen möge / so muß man einen Tag vor dem Vollmond unter den Blumen eine aussuchen / so man aber vermeint / daß sie eben an dem Tag hernach / als im Vollmond / aufgehen möchte. Nachdeme sie nun bemercket worden / so lässet man solche hernach also lange stehen / biß daß deroselben Saame zeitig wird; diesen Saamen solle man alsdann auch wieder im Vollmond abnehmen / und ebenmässig / wann es die Zeit des Säens mit sich bringet / wiederum im Vollmond aussäen / so werden die Blumen schön doppelt und gefüllt / so zuvor nur einfach gewesen.

Also solle man auch die Negelein in dem Tag des Vollmondes / absonderlichen aber in derselbigen Stunde / wann das volle Liecht eintritt / aussäen. Wann es eben im Zeichen des Zwillings ist / so ist es um so viel besser / dieses geschiehet fast im December. Es ist auch gut / wann der Vollmond im Widder oder Stier sich begiebet.

Es

Es wird auch von etlichen Blumen-Gärtnern dafür gehalten / daß es am besten / solche Blumen zu säen und zu Pflantzen setzen / in den untern Zeichen / absonderlichen ein Tag oder zween vor dem Vollmond / das ist / ehe er gar bricht.

Nota. Man solle aber auch alles überflüssige Kraut hinweg schneiden und nicht zulassen / daß solche Krafft gantz in die Blätter gehe.

Durch das Versetzen kan man auch gefüllte Blumen zeugen/absonderlich aber/wann man einfache Negelein auch in vorbesagter Zeit / nemlich solcher Gestalt / versetzet / das erstemal im Frühling / und das andere im Herbst / ferner abermal im Frühling / unterdessen aber solle man sie zu keiner Blühe kommen lassen / welches geschiehet / wann man ihnen die Knöpfflein abbricht / so werden sie alsdann im Sommer folgends herfür kommen. Dieses kan man auch mit den einfachen Narcissen zuwegen bringen.

## 94. Wie man doppelte Blumen pflantzen könne.

Will man durch den Saamen solches zuwegen bringen / so muß man etliche Saamen-Körner zusammen in ein Klümplein Schaafs-Mist / fest einmachen / und ein einfach Pappier darumb wickeln / also daß es beysammen bleiben könne.

Oder aber / man solle es in ein dinnes Röhrlein thun / so oben enger als unten / dann solcher gestalt eingraben / daß es über sich zu stehen komme.

Will man es aber durch Zwiebeln zuwege bringen / so nimbt man zwiebeln / etwan von Tulipanen / so man will / schneidet hernach solche etwan in der Mitten nach der Länge / solcher Gestalt von einander / damit der mittelste Theil darburch nicht verletzet werde.

Die zwey von einander geschnittene Zwiebeln von zweyerley Blumen setzet man alsdann gantz genau zusammen / wickelt hernach ein einfaches schlechtes Papier herumb / umbwickelt oder umbbindet sie mit einem Faden zu / und setzet sie hernach in die Erde ein.

Nota. Damit man aber dieser Kunst versichert seyn möge / so solle man etliche dergleichen zugerichtete Zwiebeln zusammen binden / dafern etwan eine oder die andere ausbleiben möchte / daß doch etliche darvon kommen.

## 95. Wie man grüne Rosen machen könne.

Wann man weise Rosen auf Wald-Disteln oder Stech-Palmen pfropffet / so sollen die Rosen grünlecht werden.

## 96. Wie man vielerley Rosen auf einen Stock pflantzen solle.

Wann man von unterschiedlichen Rosen-Stöcken die Augen nimbt / selbige zu gehöriger Zeit auf einen beliebigen Rosenstock setzet / und also oculiret / so werden vier- oder mehrerley Arten / und so vielerley Augen man aufgesetzet hat / so vielerley Rosen auf diesem Stocke wachsen.

## 97. Wie man Rosen ausser der Zeit haben könne.

Dieses kan geschehen / wann man den Monat-Rosen anfänglich die Knöpffe hinweg bricht/ zu der Zeit/ da man die/ so an den andern Rosen-Stöcken sind / stehen lässet. Hernach muß man dieselbe im Julio und Augusto an die Sonne stellen / und nicht begiessen/ daß sie also ihre Blätter verlieren und anfangen welcke zu werden / folgends im Vollmond beschneidet man dieselbige umb etwas / und setzet sie in ein ander Winter-Geschirr / jedoch lässet man ihnen ihre vorige Mutter-Erde / thut darzu noch ferner feiste Erde / und begiesset sie und hält sie stetig feucht / so wird man / auf den Herbst/ Rosen von diesem Stocke haben.

## 98. Wie man schöne Blumen / so wohl Winters als Sommers-Zeit haben könne.

Dieses kan geschehen / vornemlich mit Gras-Blumen / Negelein / Keuri, Leucuys marinis und dergleichen/ durch das Ablegen auf nachfolgende Weise:

Man erwählet einen schönen geraden Blumen-Zweig/ damit derselbige aber am besten sich biegen lasse/so giebet man ihme einen kleinen Schnitt/ biß auf die Helffte des Kerns/ am Zweig/ und führet diesen Schnitt ohngefehr eines Gliedes lang aufwärts mit dem Messer / druckt hernach solches unter sich in die Erde in ein irdenes Geschirr/ so nahe bey diesem fest gestellet werden solle/ und bedecket es mit guter Erde/ also / daß es einwur-

tzeln könne. Nachdeme es nun genugsame Wurtzeln angesetzet / welches ohngefehr in 4. 5. oder 6. Wochen zu geschehen pfleget / so schneidet man dasselbige von vorigem Mutter-Stamme ab / alsdann kan man es versetzen / wohin man will / und also / fast das gantze Jahr durch / also darmit procediren / so kan man jederzeit schöne Blumen haben.

## 99. Wie man Blumen von unterschiedlichen Farben zu wegen bringen solle.

Man thut in ein Garten-Geschirr gute / fette und rein gesiebte Erde / pflantzet darein weisse Blumen / nach Belieben / begiesset hernach solches stetig mit allerley zubereiteten Wassern / von mancherley Farben / je ein gefärbtes Wasser nach dem andern absonderlich / nemlich rothbraun oder gelbes rc. Das rothe wird gekochet aus Prisilgen. Das grüne aus Creutzbeeren oder Safftgrün. Das gelbe aus Saffran / wie auch aus Creutzbeeren / so man Beergelb nennet. Das blaue aus Kornblumen oder Lackmoos.

Mit diesem Wasser begiesset man die Gewächse oder Pfläntzlein Morgends und Abends / des Nachts aber und am Tage / wann es Regenwetter / so träget man sie unter ein Dach / damit weder Regen noch Thau darauf fallen könne.

Diese Begieß- und Wässerung continuiret man drey Wochen lang / so werden die Blumen wachsen / zum theil ihrer natürlichen Farben / und dann auch die angenommene haben.

## 100. Wie man im Winter frische Blumen haben möge.

Man nimbt Saltz und Brandwein eines so viel als des andern / mischet es unter einander / thut selbiges in ein sauberes Geschirr / das wohl verglåset seye / leget hernach Rosen-Knöpffe darein / biß daß das Geschirr voll wird / machet einen behebenen Deckel darauf / und setzet es in Keller.

Wann man dann darvon heraus nimbt / und selbige gebrauchen will / so leget man es in die Sonne / oder auf einen warmen Ofen / oder man kan sie auch im laulicht-warmen Wasser tuncken / und ein wenig darinnen halten / so werden sie sich aufschliessen.

## 101. Wie man zu wegen bringen könne / daß man den gantzen Winter durch frische Negelein haben könne.

Man nimbt das Geschirr / worinnen die Negelein stehen / sambt dem Negelein-Stock / und setzet solches in ein anders und grössers mit Wasser angefülltes Geschirr / und setzet es zusammen in ein Gemach / darinnen es nicht gar zu kalt ist.

## Was bey dem Saamen- oder Blumen-Gesäms in acht zunehmen.

Bey Einsammlung des Saamens solle man zuvor von seinem Pflantzen- und Blumen-Gewächse / allezeit von denjenigen / so am ersten floriren / auch die schönste und vollkommenste seyn / eine oder auf das meiste zwo stehen lassen /

die übrigen alle werden abgeschnitten. So balden nun der Saamen zeitig / wird solcher mit Fleiß eingesammlet und behalten / hernach selbiger biß auf den Herbst wohl verwahret. Ausgenommen der Saame von Negelein und Anemone, so balden derselbige gesammlet / solle solcher / wie hernach folgen wird / ausgesäet werden.

Was den Saamen von Zwiebel-Gewächs anbelanget / so sammlet man denselben ein / wann er völlig reiff und zeitig / säubert ihn / und verwahret solchen biß in den September.

NB. Obwohl der selbst-abgefallene Saame von Zwiebel-Gewächse viel geschwinder Blumen bringet / als derjenige / welchen man darvon ausgegesäet / so gibt aber der vorige nicht so schöne Blumen als dieser / wiewohl diese ausgesäete sehr langsam kommen / biß daß sie vollkommen floriren / bringen aber hingegen über alle massen schöne Blumen mit Verwunderung der Farben / so man zuvor nicht gesehen / vornemlich die von weissem Saamen ausgesäet werden. Es blühen aber die ausgesäete Tulipanen / erst im 6ten oder 7ten / die Keyser-Cron und Türckische Bund im achten Jahr und auch später.

## 102. Was für Blumen sich von ausgesäetem Saamen verändern.

1. Saamen von weissen Fritillarien bringet gelbe / rothe Purpur-braune mit weisen Puncten auch rauchfarbige Blumen. Aus anderen Saamen dunckel-Purpur / leicht-Purpur und viel Blumen auf einem Stengel.

2. Einerley Saamen von Hyacinthen bringet weiß / gelb-Purpur- und Silberfarbene Blumen.

3. Crocus Vernus, der gantz weisse / bringet Viol-braune / blau-gelb-gestirnte Blumen. Der gelbe bringet Goldgelbe / gelb mit braunen Striemen / weiß mit braunen Striemen.

4. Iris Bulbosa die gantz weise / bringet gantz gelbe / blaue und gelb / weiß und blau / gelb und weiß / wie auch mit Purpur vermenget.

5. Graß-Blumen / oder Garten-Negelein: zu dem Saamen erwehlet man von den weiß-gefüllten (oder wann man diese nicht hat) von den Leibfarben / einen Stock / benimbt demselbigen die meisten Schosse / also / daß dieser nur den mittelsten und Haupt-Stengel / als das Beste und vollkommenste zur Saamen-Zucht behalte; der Saame wann er zeitig / solle im vollen Mond abgebrochen werden / und dieser obberührte Saame bringet allerley Farben Blumen / wie solches die Erfahrung weisen wird.

Die Zeit des Aussäens betreffend / so solle man den Negelein- also auch von Anemone-Saamen so balden derselbe gesammlet / einen Tag vor dem Vollmond / sonderlichen wann man guten Mittags-Wind hat / in die Erde säen. Denn der Mittags-Wind hat für andern die Eigenschafft / daß er die Adern und Gänge der Erden eröffnet und dem Saamen Stärcke giebet / dafern aber umb vorbesagte Zeit des vollen Monds ein anderer kalter Wind wehet / also dardurch die Erde und das Feld erhartet / so kan man mit

dem Aussäen biß zu folgendem Mond warten / und damit innenhalten.

Die allerbeste Zeit zur Blumen-Saat ist im Monat Martio oder Herbst-Monat / und dieses vom Neumond des 16. biß 20. Tages.

Tulipanen werden ebenmässig im zunehmenden Mond bald umb Bartholomäi in zugerichtete lange Blumen-Bette von guter Erde / ohngefehr einen Zoll tief / jede Art besonders:

Oder / so man will / durch ein ander vermenget gesäet / lässet sie hernach unverruckt / und unversetzt drey oder vier Jahr lang also stehen.

NB. 1. Nachfolgende Blumen werden alle zween Tage vor dem Neumond ausgesäet / als gelbe Rittersporn / Spanische grosse und kleine Winden oder Glocken / Gold-Blumen Chrysanthemum so eine Species Asterius / Gold-Blume die Silber-weisse halb Goldgelb / Wunderbaum / Indianisch Blumen-Rohr / Tausendschön oder Papegey-Federn / Türckische wohlriechende Scabiosa, gelbe Viol / Sonnenblumen unterschiedlicher Arten / Silberblätlein / Viola Lunaris, Schweitzer-Hosen Rebella.

2. Im Frühling sollen bald im neuen Liecht gesäet werden allerley Korn-Blumen.

3. Nach dem Neumond werden ausgesäet werden allerley nachfolgende:

Sommer-Viol oder Veyl / aufgespitzter Pyramischer Wegerich / weisses Leinkraut mit Purpurfarben Rochen / guldenes Lein-Kraut / unser Frauen-Flachs / klein blau wild Lein-Kraut / Ungarisch Lein-Kraut.

4. Vor dem Vollmond werden gesäet einfache Violen/nemlich 2. Tage vor dem vollen Liecht des Mondes/ so werden sie gefüllt.

5. Im Vollmond werden folgende gesäet: Oelmagen/ oder Mohn/ Negelein oder Gras-Blumen/ Fenster-Rosen oder gelbe Dosten der grossen gelben mit breiten und kleinen kraussen Blättern/ Türckische Negelein allerley Gattungen/ Ringelblumen fünfferley Gattungen/ als Schwefelgelb/ hochgelb/ hochgelb an den Enden röhlicht/ hochgelb/ gefüllete Spanische/ da eine Blume aus der andern wächset. Diese und andere Blumen kan ein guter Blumen-Gärtner auf ein Mist-Bett aussäen/ und solches nach folgender Gestalten zurichten.

Man erwählet im Januario einen Platz/ ohngefehr zehen oder zwölff Schuhe lang/ und vier biß fünff Schuhe breit/ nahe bey einer Hecken oder Garten-Mauer/ so den Rucken gegen Mitternacht wendet/ und das Gewächse für den scharffen Winden beschirmet/ hingegen aber von der Morgen- und Mittags-Sonne erwärmet und beschirmet werden kan. Gräbet hernach den vorbeschriebenen Platz dritthalb Schuhe tief aus/ und füllet die Grube mit frischem langen Roßmist/ tritt ihn fest übereinander/ biß daß die Grube gantz voll wird/ schüttet alsdann gute abgefaulte Holtz-Erde/ so mit kurtzem Kühemist und anderer darunter gerädener oder gesiebter reiner Erde vermenget seye/ ohngefehr 10. Zoll hoch/ auf den eingetrettenen Mist/ macht Stroh-Deck zu diesem Mist-Bett. Säet also den Saamen

in die zugerichtete Erde / decket ihn bey kaltem Frost oder Reiffen / alle Abend nach der Sonnen Untergang / die Nächte über / zu / deckt ihn den andern Tag bey gutem Sonnenschein wieder auf.

6. Nachgesetzte Blumen und Kräuter solle man zween Tage nach dem Neumond aussäen: Anis / wohlriechender Bronnengreß / des Indianischen / hat Goldfarbe und gelbe Ritterspornn / Basilien fünfferley Art / Indianische gelb schattiret / groß und kleine / rothe / Negel-und Citronen-Basilien / Bisamknöpffe braun und weiß / Gold-Blumen / Glocken / oder Spanische Winden / groß und klein Hahnenkamm / Kornblumen roth und Aschenfarb / Majoran groß-und kleinblätterig / Papagey-Federn / Sonnenblumen groß und klein / hiervon sollen die Samenkörner etliche Tage eingeweichet werden.

7. Im letzten Viertel des Mondes / werden nachfolgende ausgesäet. Baldrian mit schön roth und weissen Blumen / Balsamkraut das Weiblein / Feigbohnen oder Türckische Veyl / gelbe / blaue / weisse / grosse und kleine Lupinen.

NB. Dieser Lupinen-Saame solle zween Tage im Wasser / darinnen Schaaf-und Kühemist zerrieben und abgesiehen worden / eingeweichet werden.

## 103. Die weissen Blumen gar leichtlich in rothe zu verwandeln.

℞. Der besten und fettesten Erden / so viel du willst / trockne solche wohl an der Sonnen / biß sie

sie zu dinnestem Staub könne zerrieben werden/ darnach thue sie in ein Geschirr / und pflantze darein ein und ander Gewächs / das weisse Blumen trägt / doch must du dich wohl vorsehen / daß du die Erde mit keinem andern als folgendem Wasser begiessest. Wann du demnach aus weissen Blumen gerne rothe haben woltest / so nimb so viel Bresill-Spähne/ als du meinest/ daß du genug habest / lasse sie im Wasser biß zum dritten oder vierdten Theil einsieden / so wirst du alsdann ein rothes Wasser überkommen / wormit befeuchte allgemächlich die Erde des Tages zweymalen / nemlich des Morgends und Abends/ damit must du aber so lange anhalten / biß das Pfläntzlein anfängt zu wachsen / nemblichen 15. oder 20. Tage nach einander / doch must du dich hüten / daß du das Gewächse des Nachts nicht unter dem freyen Himmel stehen lässest / wegen des Thaues / welchen es gar leichtlich an sich ziehet.

### 104. Wie durch eine leichte/ so wohl Kunst als Mühe zu wege gebracht werden könne / daß eine Veyl-Pflantze alle Farben aller andern Pflantzen an sich habe.

Thue allerley Saamen von allerhand Pflantzen so viel du haben kanst / untereinander in ein zartes Röhrlein oder abgenutztes Tüchlein / und vertraue es der besten wohlgebaueten und gedungten Erde / wie insgemein gebräuchlich; so wirst du alsdann erlangen / was du verlangest.

Dieses Kunststücklein / welches ich (spricht Mizaldus) zum öfftern bewährt befunden/ wird dich sehr erfreuen und belustigen.

## 105. Zu machen/ daß die Rosen vor ihrer gewöhnlichen Zeit/ nemblichen im Frühling oder Winter heran kommen.

Wann du frühe-zeitige Rosen haben willst/ so grabe die Erde zweyer Hände breit/ rund umb die Wurtzeln aus / und besprenge sie des Morgends und Abends mit warmen Wasser.

### Auf eine andere Art.

Porta schreibet in seiner Magia Naturali also; In dem Wein-Monat vermische das wohlgeläuterte Erdreich mit ungelöschtem Kalch und Mist / halte sie in einem irdenen Geschirr / und begiesse sie des Tages zweymal mit warmen Wasser / trage sie auch / wann der Wind starck wehet / oder wann es gar zu viel regnet / unter ein Obdach. Wann aber der Frost vergangen/ und sich wieder eine sanffte Lufft ereignet / so setze sie/ bey heiterm Himmel / wieder an die Sonne / fängt dann zur Frühling-Zeit der Knopff an zu wachsen / so sprenge laulichtes Wasser darauf / und befeuchte das Erdreich wenig und offt. Also wird die Blume / so sonst die letzte ist / unter den ersten befördert werden.

Wann die Rose mitten im Sommer alle Tage zweymalen befeuchtet wird / so hält Democritus davor / sie werde im Jenner in lieblicher Anmuthigkeit zu sehen seyn.

## 106. Fünfferley Rosen auf einem Stock zu haben.

Thue ihme also; umb die Zeit / wann die Körnlein heraus wachsen und knospen sollen / so bohre mit einer Ahle unter sich in den Stamme / unter dem Knöpfflein biß an den Kern / und sencke gesottene Presilgen mit einer Federn zum Loch hinein / in einen andern Stamme thue grüne Farbe / in den dritten gelbe / und in den vierdten schwartze Dinten / und in den fünfften blaue Dinten oder Farbe / und verstreiche dieselbe Löchlein.

## 107. Ein gantzes Jahr frische und schöne Rosen zu erhalten.

Nimb Wein und Saltz so viel genug ist / giesse es in einen Hafen / fülle selbigen hernach mit Rosen / welche du aufheben willst / ( du must aber Rosen-Knöpffe darzu erkiesen ) decke ihn fleissig zu / und stelle ihn in einen Keller / wann du nun solche Rosen gebrauchen willst / so thue sie aus dem Hafen / stelle sie an die Sonne / oder vor den Ofen / daß sie sich ausbreiten. Du wirst alsdann dermassen schöne und wohlriechende Rosen haben ( spricht Caspar Schwenckfeld ) als ob sie erst frisch wären abgebrochen worden. Andere erhalten die Rosen frisch / indeme sie solche in Oel-trusen eintauchen / daß die Feuchtigkeit darauf stehet.

Wann die Rosen nun bald ausgekrochen sind / so schneide sie zu Abends mit einem Messer ab / du must die Rosen aber nicht mit den

Händen angreiffen / lasse sie dieselbe Nacht unter dem Himmel liegen / thue sie darnach am Morgen in ein verglasurt Geschirr / vermache es gar wohl / und vergrabe es in trocknen Sand / wann die Rosen auskriechen wollen / so nimb ein Rohr / das noch in der Erden stehet / schneide es ein wenig auf / also / daß du die Rosen hinein bringen magst / darnach mache es wohl wieder zu / und lasse es also stehen. Wann du sie haben willst / so schneide das Rohr ab / thue die Rosen in das Wasser / so werden sie schön wie im Mayen.

## 108. Rosen oder Negelein mit mancherley Farben gar bald machen.

Nimb gute feiste Erden / so viel du willst / dörre sie an der Sonnen so lange / biß sie gar dörre und zu Asche wird / thue sie in ein Geschirr / setze oder pflantze eine Schoß von weissen Rosen / oder Negelein darein / und begeuß den Grund mit nachfolgenden Wassern.

Wilt du weisse Blumen roth haben / so nimb Presilgen-Spähne / koche sie in Wasser / biß der dritte oder vierdte Theil einsiede / und begiesse den Grund allgemach mit diesem Wasser / Abends und Morgends so lange / biß das Schoß anfähet zu wachsen / welches ohngefehr in 15. oder 25. Tagen geschicht / willt du sie grün haben / so nimb für die Presilgen wohlzeitige Creutzbeerlein / oder unzeitige / willt du sie gelb haben / willt du sie schwartz haben / so nimb Gall-Aepffel und Vitriol, du solst aber Fleiß ankehren / daß du sie die Nacht nicht unter dem blossen Himmel stehen

hen lässest / von wegen des Thaues / und am Tage des Regens / sonsten fehlet die Kunst.

Du solst auch wissen / daß die Blumen durchaus mit der Farbe / damit du sie weissest / nicht gefärbet werden / sondern behalten zum theil ihre natürliche Farbe / zum Theil nehmen sie die frembden an / daß sie von derselben hin und wieder besprengt werden / als ob sie zwo Farben hätten.

Willt du sie aber mit dreyen Farben haben / so begeuß den Grund des Morgends auf einer Seiten mit einer Farbe / auf der andern Seiten mit einer andern / und des Nachts verwechsele die Farben / also / daß des Morgends und Abends / jede Seite des Grundes / mit zwo Farben begossen werden / aber doch allemalen eines umb das andere / so werden die Blumen dreyerley Farbe bekommen / und wann du von diesen andere Schossen pflantzest / so werden sie gleiche gefärbte Blumen tragen.

## 109. Daß die Lilien-Zwiebeln zu jederzeit des Jahrs Blumen tragen.

Nimb ihre Zwiebeln oder Wurtzeln / und setze etliche 12. Finger tief / die andere acht / und etliche 4. Finger tief / so wirst du des Jahrs offt Lilien haben / man mag es auch mit andern Blumen also machen.

## 110. Frische Lilien durch das gantze Jahr zu erhalten.

Etliche erhalten die Lilien durch das gantze Jahr frisch und schön auf solche Weisse; man

nimbt

nimbt sie/ wann sie noch nicht offen sind / sambt ihren Aestlein ab/ legt sie in irrdene unglasurte Häfen / setzet sie also wohl zugedeckt beyseit/ da sie dann also ein gantzes Jahr durch frisch bleiben. Will man sie aber eher gebrauchen / so setze man sie an die Sonne/ worvon sie erwärmet/ sich bald eröffnen werden.

## 111. Braun-rothe Lilien zu machen.

Nimb die Stengel von den Lilien / wann sie blühen / binde ihrer 10. oder 12. zusammen/ hänge sie in den Rauch/ so gewinnen sie kleine Würtzelein wie Zwiebeln.

Wann dann die Pflantz-Zeit kommet / so lege sie in die rothe Wein-Hefen/ lasse sie darinnen liegen / biß sie dich duncket roth genug zu seyn/ darnach seyhe sie in das Erdreich / und schütte zu einem jeden Theil Hefen / so werden sie purpurfarbe.

Man kan auch Lilien von Farben sonst machen / wie man sie haben will / wann man Zinober zwischen ihre Zwiebeln thut/ so werden sie roth/ oder Grünspan/ so werden sie grün/ und so fort an.

## 112. Weisse Negelein Himmel-blau zu machen.

Nimb Wegwart-Kraut-Stengel biß auf die Wurtzel / doch solle derselbe Stengel zimlich dick seyn / und spalte ihn hernach in der Mitten auf / und stecke die Negelein von der Wurtzel abgerissen hinein/ und binde es mit einem Strohhalm oder Rüthlein zusammen / vergrabe es in ein Erd-

reich/

reich / welches mit faulen Mist wohl vermischet seye / und begeuß zu seiner Zeit / so sollen blaue Negelein daraus werden.

## 113. Wie man Tulipanen / Cron Imperialien, Hyacinthen / Narcissen / Tassteten / Cionquilien, &c. die sonsten im Majo blühen den gantzen Sommer durch / alle Monat / biß in dem October blühend haben kan.

Nimb um Jacobi Zwiebeln aus der Erde / lasse sie vier Wochen trocknen / in einer Stuben oder Kammer / nimb hernach weissen Silber- oder Streu-Sand / trockne denselben wohl auf dem Feuer / damit ja keine Feuchtigkeit darinnen bleibe / lege solchen Sand 3. quer Finger hoch in einen Kasten / und die Zwiebeln oben darauf / doch dergestalten ausgebreitet / daß keine die andere berühre / streue wiederum so viel von dem obbesagten Sande darüber / daß man keine Zwiebeln mehr sehen kan / lege wieder Zwiebeln / und alsdann wieder Sand darauf / so offt es dir beliebet / und endlichen zuletzt abermalen / wie unten am Boden geschehen / 3. quer Finger hoch Sand / damit keine Feuchtigkeit darzu komme / und die zu oberst gelegten Zwiebeln nicht auswachsen. Decke den Kasten hernach so zu / daß keine Lufft noch Feuchtigkeit darzu kommet / und setze ihn des Winters an einen trockenen und kalten Ort; wann nun der May heran nahet / daß die andere Tulipanen floriren sollen / so eröffne den Kasten und nimb Zwiebeln von allerhand Gattungen heraus /

aus/ lege selbige in die Erde/ so werden diese her-vor kommen/ und geschwinde blühen/ wann nun diese blühen wollen / so lege wiederum neue ein/ und also mache es den gantzen Sommer durch/ so wirst du biß im October Blumen haben.

114. Roßmarin zu zeugen / daß sie auch im Winter in der Kälte dauren.

Pfropffe dieselbe zu gewisser Zeit auf junge Wachholder-Stauden/ so bleibet sie desto lieber im Winter.

115. Blumen durch das gantze Jahr wachsend zu machen.

So nimb die jungen Zwiebel/ setze sie in einen warmen Ort / als in eine Stuben / lasse sie daselbst stehen/ so wachsen sie von der Wärme/ und tragen Blumen mitten im Winter.

116. Kleine Rosen groß wachsend zu machen.

Man nimbt von den kleinen Damascenen Rößlein / pfropffet selbiges auf einen purpur-farben grossen Rosen-Stock / so bringen sie grössere Rosen.

117. Daß die ins Erdreich geworffene Saamen/ nicht von den Vögeln gefressen werden.

Wann die Saamen / ehe man sie säet/ kurtz vorhero in Hauswurtz-Safft gebeitzet werden/ so werden sie nicht allein von den Vögeln/ Ameisen/ Feld-Mäusen/ und andern Garten-Geschmeiß unverletzt werden bleiben / sondern es werden auch

die daraus entstandene Gewächse desto besser gerathen.

118. Daß der Garten-Sparges in grosser Menge hervor komme.

Wilt du/ daß der Sparges häufig wachse/ so nimb die Hörner von wilden Widdern (sind Worte Weckeri lib. 9. de secretis) stosse sie gar klein / thue es in die Furchen / und befeuchte sie.

119. Daß der Garten-Rettich süß werde.

Wilt du gerne süssen Garten-Rettich haben/ so must du den Saamen zween Tage vor der Saat/ in einem Meth oder Weinbeer-Safft/ oder gezuckerten Wasser weichen lassen / hernach wann er trocken worden / der Erden anvertrauen.

120. Zu verschaffen / daß der im Garten gepflantzte Knoblauch des stinckenden Geruchs ermangle.

Wann man den Knoblauch in die Erde leget / und hernach wieder ausgräbet / um solche Zeit/ wann der Mond unter dem Horizont oder Gesicht-Kreyß verborgen ist/ wird er seinen garstigen Geruch ablegen / und den Athem dessen / der ihn isset / nicht anstecken. Palladius.

Andere vermeinen / der üble Geruch des Athems / so von der Niesung des Knoblauchs entstanden/ werde also vertrieben/ wann man gleich darauf eine rohe Bohne esse.

121. Daß

## 121. Daß der Kohl und andere Garten-Kräuter von den Erdflöhen nicht benaget werden.

Die Kohl-und andere Garten-Kräuter werden von den Erd-Flöhen nicht befreyet / wann man unter ihren Saamen im Säen / ein wenig Roßwicken mischet.

Andere säen und pflantzen zugleich weissen Senff / sonderlich mit dem Kappis-Saamen / als welches Kraut von den Flöhen nicht mehr verletzet wird / als andere / und meinen eben dergleichen Würckung zu erlangen. Anatolius. Welche Lehr Theophrastus bestättiget / und vorgibt / es werde der Rettich von den Erd-Flöhen am meisten beschuldigt; damit aber solches nicht geschehe / müsse man Roßwicken und den Rettich-Saamen säen.

## 122. Daß die Garten-Kräuter von den Raupen nicht verletzet werden.

Die Raupen zuvertreiben / legen etliche Gärtner den Kräuter-Saamen / ehe sie ihn säen / in eine Laugen von gebrannter Feigenbaum-Asche / und lassen ihn eine gute Zeit darinnen liegen.

Andere gebrauchen den Harn von Oeltrüsen / vermischen es in gleicher Quantität durch einander / und lassen es anfangs sieden / hernach wieder erkuhlen / und sprengen es hernach über die Kräuter.

Andere nehmen die Raupen und kochen sie im Wasser mit Fenchel oder Dill / besprengen hernach /

nach / wann das Wasser kalt worden / darinnen man sie gesotten / die Kräuter darmit.

Andere berühren die Kräuter mit angezündeten Judenleim und Schwefel.

### 123. Frühzeitige Früchte zu erlangen.

Wilst du frühzeitige Früchte überkommen / so befeuchte sie offt mit Wasser / setze sie an die Sonne / erwärme mit Tauben- und Roßmist / oder mit Kalch; sonderlich mit den letzten die Kirsch-Bäume / schneide auch endlich die unnützen Aeste / und was unnützlich ist / nach und nach herab.

### 124. Trauben biß auf Ostern frisch zu erhalten.

Wann man die Trauben in einer vermachten Presse auf Leinen hänget / bleiben sie frisch / und dauren biß Ostern.

Wo sie aber verschrumpfen / kan man sie mit etwas warmen Wasser erquicken / ehe man sie zum essen auffsetzet.

### 125. Citronen / Lemonien und Pomerantzen zu conserviren.

Man leget sie wohl in Korn-Kleyen / aber besser ist es / wann sie rein in Gipß geschlagen werden / daß gar kein Lufft kan zukommen.

### 126. Pflaumen / Zwetschgen / Weichseln und dergleichen / wie auch Baum-Nüsse frisch zu erhalten.

Die Pflaumen / Zwetschgen / Kirschen / Weichsel und dergleichen / werden in eine zinnerne Flaschen gethan / und in den Brunnen gehencket.

### 127. Aepfel das gantze Jahr frisch zu erhalten.

Man pflücket die Aepfel mit den Händen von den Bäumen / und legt sie gemachsam in einen Korb / damit sie durch keinen Fall Anstoß bekommen. Solche Aepffel thut man / nachdeme in ein Faß / gantz gelinde über einander / und nach einiger Tagen / nimbt man sie / einen nach dem andern heraus / und mit einem saubern Tüchlein / wischet man die herausgetriebene Feuchtigkeit darvon / und legt sie wiederum gelinde hinein. Dieses wiederholet man so lange / als die Aepfel Feuchtigkeit geben / und hält das Faß wohl zu. Nachdeme bleiben sie lange Zeit frisch und gut.

### 128. Vertreibung der Gewürme und Ungezieser / so denen Blumen-Gewächsen schädlich seyn.

Dieses Ungeziefer bestehet fürnemlich in Raupen / Schnecken / Erd-Würme / Ohr-Höller / grüne Würme / grossen Würmen / Omeissen und dergleichen mehr.

Was die Raupen und Schnecken anbelanget / so kan eine fleissige Hand jene / wann es insonderheit des Morgens etwas kalt / und sie alsdann gleichsam todte seynd / von den Gewächsen bald abschütteln / oder ablesen / und mit Füssen zertretten.

Diese aber ebenmässig Morgens und Abends / sonderlichen bey Regen-Wetter / weilen sie alsdann am meisten herfür kriechen / und ihre Nahrung suchen / wohl auflesen und vertilgen.

Die

Die Regen-Würmer kommen gleichmässig bey dem Regen-Wetter herfür / und kan man sie alsdann ohne sonderbare Mühe haben / und hinweg thun.

Will man sie aber ausserhalb Regen-Wetters aus der Erden herauslocken / so kochet man nur Hanff-Blätter oder Saamen im Wasser / und besprenget darmit die Erde / so kommen sie bald herfür.

### 129. Ohr-Höller zu vertreiben.

Die Ohren-Höllerer werden gefangen durch aufgehängte Klauen von Ochsen / oder anderen Thieren.

Oder aber man lässet darzu irrdene Geschirrlein machen / stecket hernach ein Stecklein Spannen hoch über die Erde / hänget das Krüg- oder Geschirrlein mit dem Mundloch unter sich gekehret darauf / so kan man sie alsdann leichtlich fangen.

### 130. Die grünen Würmer oder Graß-Flöh zu vertreiben.

Die grünen Graß-Flöhe / so sich gemeiniglich hinten an den Rosen-Knöpffen ansetzen / und die Rosen verzehren / wie nicht weniger ander Blumen-Gewächse auch verderben / kan man am besten mit starcken Essig besprengen.

Oder da man die Kosten nicht spahren will / an statt des Essigs / Stein-Oel (Petroleum) nehmen / dann darvon sterben sie.

### 121. Die grossen Garten-Würmer zu vertreiben.

Die grossen Würmer seynd vornemlich / die

hochschädlichen Engerling / so gemeiniglich in der Erde der Blumen-Scherben / Kübeln und dergleichen wachsen / und die Wurtzeln / samt den Gewächsen / zernagen und verderben.

Diese kan man nicht besser heraus bringen / man setze dann den Blumen-Scherben in einen grossen Kübel mit Wasser / daß solches 5. oder 6. quer Finger tieff über den Boden des Blumen-Geschirrs gehe und unten durch die Boden-Löchlein eindringe. So werden demnach solche Würme / durch solches Wasser übersich getrieben / daß sie herfür kommen / und also können gefangen und hinweg gethan werden.

## 132. Die Omeysen zu vertreiben.

Die Omeysen kan man am besten auf folgende Weise fangen. Man nimbt ein grosses Ochsen-oder ander Bein / dessen Marck meistentheils aus der Röhre heraus seyn solle / selbiges leget man auf die Erde / so sie herum kriechen / oder wo sie ihren Hauffen haben ; so werden sie in grosser Menge in das Bein kriechen / da man sie alsdann entweder in das Wasser oder Feuer ausschütten und verderben kan. Das Bein kan man allezeit wieder dahin legen / und so offt mit dem ausschütteln verfahren / biß man sie alle damit hinweg gebracht. Seynd sie aber gar zu sehr eingewurtzelt / und mit grosser Menge vorhanden / so muß man selbige mit Stroh verbrennen.

## 133. Die Garten-Mäuse zu vertreiben.

Die Garten-Mäuse kan man solcher Gestalt vertreiben / nemlichen man nimbt eine ausgebalgte

te Haasen-Haut / so mit Stroh ausgefüllet / und hernach also zugenehet / stellet dieselbige auf alle vier Füsse / in ein Garten-Land / überschwemmet sie zuvor mit ihrem eigenen Fette / so riechen solches die Mäuse und fliehen darvon.

## 134. Die Maul-Würffe zu vertreiben.

Die Maul-Würffe können durch eines Gärtners Fleiß leichtlich durch Fallen / oder aber / wann sie im Auswerffen sind / mit seiner Garten-Schaufel oder Hauen willkommen geheissen und gefangen werden.

Nota.

Die Oehrlinge oder Ohren-Höllerer recht zu vertilgen / muß man die vorhin gedachten Klauen von Ochsen / oder auch anderen Thieren / auf gespitzte Garten-Pfähle stecken / so kriechet das Gewürm zu Nachts darein / welches man hernach in das Wasser schütten / oder auf andere Weise verderben kan.

## 135. Wie der Gras-Wurm zu tödten.

1. ℞. Nimb Ochsen-Harn und Hefen von Oel / und siede es untereinander / es tödtet den Gras-Wurm ohne Fehl / wann man solches auf die Bäume und Büsche / wo sie seynd / giesset.

2. Oder man nimbt Schaaf-Mist / und ein wenig Pech / vermengt es mit Kammerlungen / und thut es Morgends und Abends an die Wurtzel / Stängel oder Aest / wo die Gewürm sind / es wird sie in kurtzer Zeit tödten.

3. Oder nimb die Aschen von Feigen-Blät-

tern / und streuet es an die Wurtzeln / es zerstört die Gras-Würm.

Oder man nimbt ohngefähr zwey Maaß Krebs / zehen Tage lang im Wasser geweicht / und sprengt die Bäume mit diesem Wasser / so werden alle die Graß-Würme sterben.

136. Ameysen auf das beste zu vertreiben.

℞. Nimb ein halb ℔. Schwefel / lasse solchen in einem irrdenen Geschirr zerschmeltzen / bey einem gelinden Feuer / vermenge es mit halb Nitri, und 3. oder 4. Untzen Weinstein / menge es so lange unter einander / biß es rothe wird / hernach nimb es von dem Feuer / und spuhle und schlage es auf ein Bret mit frischem Wasser / so wird es so balden kalt werden / lasse es hernacher trocknen / und in einem Mörsel zu Pulver stossen / setze es hernach in ein Glaß voll Wassers / und lasse es so lange stehen / biß es das Wasser gefärbet hat / sprenge hernach das Wasser auf einen Ameyß-Hauffen / so werden alle Ameysen darvon sterben.

2. Oder nimb die Wurtzeln von wilden Cucumern / und zünde sie an / wo die Ameysen sind / und der Rauch wird sie tödten / oder nehmet Cirenicum, und schmeltzet es in Oel / und thut es auf die Ameyß-Häuffen / so werden sie darvon sterben.

3. ℞. Oder nimb Muscaten-Schalen / brenne sie mit Storax / und stosse es zu feinem Pulver / streue hernach dieses an den Ort / wo Ameysen sind / und in die grossen Ameysen Hauffen / so werden sie dardurch getödtet.

137. Die Grillen gänzlich zu vertreiben.

1. Nimb Möhren oder gelbe Ruben / koche sie / und thue Arsenicum oder Hütten-Rauch darein / streiche sie in die Ritzen und Löcher / darinnen sie stecken / so sterben sie.

2. Man mag auch wohl ein Gebund Erbsen-Stroh / im Winter in die Stuben legen / so kriechen sie häuffig darein / darnach trage man sie heraus in die Kälte / oder in den Schnee / so erfrieren sie bald / dann sie können die Kälte nicht vertragen / darum halten sie sich immerdar bey den Oefen auf.

138. Raupen zu vertreiben.

1. Nimb Saltz-Wasser das hart gesaltzen ist / und besprenge vor der Sonnen Aufgang / mit einem Sprengel das Kraut / darmit / wann ein heisser Tag werden will / so sauffen es hernach die durstigen Raupen / und fallen ab und sterben.

2. Oder todte Krebse unter die Bäume geworffen / die mit Raupen bewältiget seynd / machen daß die Raupen die Bäume verlassen / und werden darvon die Bäume rein.

3. Oder nimb die grossen Ameysen Hauffen / mit den Eyern und allen / thue sie in einen Topf / setze sie im Garten auf die Erden unter den Kohl / oder unter die Bäume / so lauffen sie heraus und fressen alle Raupen auf im Kohl / und auf den Bäumen.

139. Die Erd-Flöhe von den Kräutern zu vertreiben.

1. Säe weissen Senff-Saamen unter die Kräuter.

2. Streue Ruß aus einem Schornstein hin und wieder daran.

3. Nimb Haus-Wurtz/ zerstreue sie in einem Mörsel/ netze den Saamen in dem Safft/ und säe ihn hernach aus.

4. Oder dünge den Acker oder die Beth mit Aschen/ so bleiben die Erd-Flöhe und andere Würmer wohl hinweg.

140. Fleder-Mäuse zu vertreiben.

1. Mache einen Rauch mit dem Kraut Hedera und Epheu/ so verderbest du sie.

Der Ahorn ist den Fleder-Mäusen hart zuwider/ wo selbiger vor einer Thür oder Fenster hängt/ da fleucht sie nicht hinein/ das weiß der Storch wohl/ darum legt er Blätter von Ahorn-Baum in sein Nest/ so komt ihme keine Fleder-Mauß darzu/ und verderbt ihme die Eyer.

2. Setze eine Pfanne mit glüender Kohlen unter das Dach/ an einen Giebel/ da sie hinein fliegen/ deßgleichen auch eine an den andern Giebel/ da sie wieder hinaus fliegen/ wirff gepulverten Schwefel darauf/ Vitriol, Staub-Wurtzel/ Epheu/ Fahren-Kraut/ Feyl-Spähn von Pferd-Hufen/ wann man dieses einmalen 2. oder 3. thut/ so bleiben sie hinweg.

Zehende

# Zehende Abhandlung/

## Von Fischerey/ Jäger- und andern/ dem Haußwesen wohlanständigen Künsten mehr.

## Von Fischereyen.

Num. I.

### Zu machen daß Fische 10. Ackerlänge in die Reussen kommen.

NImb ein Reigers-Magen/ Marck/ Beine und Haupt/ brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch/ und binde es in eine Reussen/ so kommen alle Fische über 10. Acker lang in die Reussen.

### 2. Die Aalen gar leichtlich zu fangen.

Wo stille Wasser sind/ die fein sanfft und mähling/ oder gelinde fliessen/ und unten eine Mühle ist/ da das Wasser auf die Räder mit grossen Geräusche fället/ da hält sich der Aal gerne auf/ sonderlichen wann dieselbigen unten einen schlammichten Boden haben. Wann er nun das Geräusch des Wassers und der Mühlen höret/ so legt er sich oben auff das Wasser/ und schwimmet den Stro-

me nach hinunter zum Geräusche der Mühlen / da leget man ihme eine grosse Reussen / und Fischkörbe hart aneinander / etwan eines guten Schrittes lang über den Flut-Rinnen / durch welche das Wasser herunter auff die Rad lauffet / wann er nun zu denselbigen Rinnen kommet / und mercket / daß ihn die Flut ergreiffen / und mit hinunter auff die Rade reissen will / so kreucht er unter das Wasser / drehet sich umb / und will unten auff der Erden wieder zurucke im Wasser / gegen dem Strom hinauff schiessen / und kommet also in die Reussen / und wird also gefangen / ergreifft ihn aber die Flut des Wassers / und reisset ihn mit herunter auff die Rade / so hat man unten Säcke vorgestellet / an den Rinnen / darein kommen sie / und werden gleichwohl gefangen / wann man des Morgens die Reussen und Säcke hebet / so bekommet man sie.

### 3. Forellen in Reussen zu fangen.

Nimb des besten Brandweins / so viel du wilst / Wacholder-Beer gestossen / und Salbey / jedes 1. Handvoll / Bibergeil einer Haselnuß groß / Marien-Blumen / Campher einer halben Haselnuß groß / klein geschabt / diese Stücke thue alle zusammen / und lege kleine Fischlein darein / als Kaulpertschen / Schmerlen / oder Elritzen / welche du haben kanst / und lasse sie eine Nacht darinnen liegen / thue hernach der Fischlein eins oder drey in den Garn-Korb oder Reussen / und lege es in das Wasser.

4. Fo-

## 4. Forellen mit der Angel zu fahen.

Nimb ein kleines Gläßlein / thue gebrannten Wein darein / klebe es zu / und sencke es in ein Wehre mit Reussen. Nimb von einem rohen Krebse den Schwantz/und querder darmit/ alle Fische beissen gerne an/sonderlichen die Forellen/Birsing und Weißfisch.

Oder nimb Campher als zwo Erbsen / Bibernell so viel als drey Erbsen / Maria-Magdalena-Blumen / so vil man zwischen 3. Fingern halten kan / 8. Loth Salbey / 30. Körner Wacholder-Beer/für 1. Pf. Brandwein/und mach einen Querden daraus.

## 5. Forellen und Aschen/ in grosser Menge zu fangen.

Nimb ein gantz schwartzes Huhn / drey Eyer-Dotter / Saffran einer Erbsen groß / mache ein Loch in das Huhn / stosse die genannten Materien alle darein / und nähe das Loch wieder zu / lege es darnach in Roß-Mist / 3. oder 4. Wochen lang/ und so viel Tage / biß es faul wird / so findestu gelbe Würmlein darinnen / derselbigen stecke allemahln eines an den Angel/ wann du fischen wilst/ die andern Würmlein behalte in einem verschlossenen Büchslein / so wirstu Wunder erfahren.

Wiltu aber solche Würmlein ein gantzes Jahr lebendig erhalten / so nimb Hönig und Essig / thue es in ein Pfännlein / und seude es biß es verschäumet / darnach nimb es herab/ und thue die Würmlein/ und einer Bohnen groß / bereiteten Campher darein.

6. Hechte

## 6. Hechte mit Schnüren zu fangen.

Nimb eine zimbliche lange Klaffter-Schnur/ binde einen langen messingen oder eisernen Angel-Hacken daran / der messinge ist besser / den kan er ehe sehen / und oben an die Schnur / da du den Hacken anbindest / da binde auch ein wenig roth Gewand mit an / und wann du fischen wilt / so fahre mit dem Kahn mitten anf die See / oder den Fluß / was es nun ist / und halte die Schnur im Munde / und lasse die andere Schnur mit dem Hacken im Wasser schwimmen / darffst sonsten nichts an den Hacken machen / weder Bley noch Fische / noch Würme / und fahre umbher / je schneller je besser / so scheust der Hecht so balden ers innen wird / nach dem rothen Lappen / und fänget sich an dem Hacken / du wirst aber balden gewahr / wann er sich gefangen hat / du fühlest es balden im Munde / diese Art zu Fischen nennet man die Targe / das ist die Reitzung / daß man die Fische zerget / terget / und darmit reitzet / daß er nach lauffen und anbeissen muß / dann der Hecht ist ein heyß hungeriger Tropf / er käuet sein Essen nicht lange / sondern schluckts flugs hinein.

## 7. Barben in trüben Wassern oder auch sonsten zu fangen.

Nimb Egeln thue sie in einen Topffe / und Hönig darzu / so viel es genug ist / so fressen sie das Hönig / und sterben daran / darnach nimb die toden Egeln / mache sie dürre / und behalte sie. Wann du sie nun brauchen wilst / so schneide sie mitten von

einander / und lege sie über Nacht in laues Wasser / so werden sie wieder weich / darnach stecke sie an den Angel / wann du fischen wilst / Winter und Sommer / also thue auch den Schloß-Würmen.

Oder nimb faulen Schaaf-Käß / schön Grieß-Meel und Hönig / zerlasse es durch einander / und mache Welgerlein darauß / ziehe sie durch Lohröl / und stecke sie an.

Oder nimb einen Vierling Oel-Kuchen / und lege ihn in ein Wasser darinn Fische sind / und körne sie darmit / einen Tage oder vier / darnach nimb von Oel-Kuchen und weichen Rinden Käse / knete es wohl durcheinander / und mache Welgerlein darauß / und stecke sie an den Angel.

Oder nimb Kaldaunen / Kuttel / oder Flecke / wie sie die Metzger in den Fleischbäncken / oder Kuttel-Höfen feil haben / lege sie in deine Schuhe unter die blosen Füsse / und gehe einen Tag darauff daß sie nach dem Schweiß deiner Füsse schmecken / darnach stecke sie an den Angel / so wirstu viel Fische fangen.

Oder nimb Reyher-Schmaltz / Gersten-Meel und Menschen-Blut / mache Küchelein daraus.

Oder nimb gestoßnen Safran und Nägelein / thue es in ein Büchslein / und lebendige Regen-Würmer darein / daß sie sich darinnen säubern / mache sie darnach an den Angel / so fähestu viel Barben.

Oder nimb gemahln Maltz klein gerieben / Baldrian-Wurtzel / und das Weisse von Eyern gantz wohl gebraten / alles gepülvert / dieses Pulver vermenge mit Menschen-Blut / biß daß es hart

wird /

wird / darnach mache Kügelein die lege in Lohröl/ und lasse sie darinnen prägeln/doch lasse sie ja nicht brennend werden / lege sie darnach auff ein Bret das sie treuge werden/ und stecke sie an den Angel.

### 8. Fische in Reussen zu fangen.

Nimb Bocksblut / Rinderlebern/ und Gersten Meel / menge solches durcheinander/ binde es in ein Tuch / und thue es in eine Reussen / kommen viel Fische darein.

Oder nimb Brandwein in ein Glaß / vermache es mit Wachs / und lege es in eine Reussen des Nachts.

### 9. Fische mit den Händen zu fangen.

Nimb Reiger Schmaltz / bestreiche die Hände damit / darnach greiffe in das Wasser nach den Fischen.

Oder Springwurtzel / wirffe sie in ein stehendes Wasser / so greiffstu die Fische mit den Händen.

Oder nimb Cocculi de Levande ein Loth / Krafft-Meel 2. Loth / rohen alten Käse 2. Loth/ Schäfin Unschlit 2. Loth / Hönig so viel desselben vonnöthen.

Oder nimb 6. Körner Cuculi de Alexandria, Weitzen-Meel und Hönig/ pulverisire die Körner und mache Kügelein daraus.

### 10. Viel Fische in einem Teich zusammen zu bringen.

Nimb Rogen siede ihn im Wasser/ daß er wohl quille / und lege ihn in ein dünn leinen Tüchlein/ oder

der gestrickt Säcklein / auff reine Plätze ins Wasser / da kein Schlamm ist / so kommen viel Fische darzu.

### 11. Daß einem die Fische nachfolgen.

Nimb Hanffkörner siede so lange / biß sie auffkäumen / zerreibe sie mit Töpffers-Doon / und ein wenig Kühe-Mist / gesottene Erbsen / gestossene Ebers-Wurtzel / Hönig und Lackermus / mache eine Massam daraus / bestreiche die Reussen oder Garn-Säcke / in der eine Keule darmit / thue auch etwas in den hintersten Beutel.

### 12. Fische aus der Tieffen zu bringen.

Nimb Lohröl / Bilsen-Saamen / gebrannten Wein / Hönig / und alten Käse / vermische dieses alles untereinander / du magst auch welsche Nüsse darzu nehmen. Aus diesen Stucken allen mache kleine Küchlein / wirffe sie in die Tieffe / so schwimmen die Fische empor / darnach setze sie in ein ander rein Wasser / so vergehet ihnen das Auffschwimmen wieder.

### 13. Karpffen mit Angeln zu fangen.

Wann man Weyd im Hönig kochet / und umb sich in das Wasser streuet / so fänget man darnach viel Karpffen mit der Angel alldar. Man muß aber / wann man angelt / Teig mit Hönig vermischen / und angemacht an den Hacken stecken / in der Grösse einer Nuß. Sonsten pfleget man ihnen Hunds-Brod / das von Kleyen und Meel gebacken wird / klein gekrümmelt ins Wasser einen Tage oder 4. zuvor zuwerffen / und sie darmit

zu körnen an den Ort / da man meinet / daß sie seyen / so gewohnen sie dahin / darnach angelt man da / und fähet sie heraus / man muß aber tieff sencken / dann sie gehen auff den Grunde.

## Von Fischereyen.

### 14. Viel Fische in Reussen zu fangen.

Nimb einen bräunlicht geröſten Hanffkuchen / solchen in einen Mörsel zerstossen / alles untereinander gemenget / und in ein gestrickt Säcklein gethan / feuchte sie mit ungeschnittenem Ochsen-oder Bocks-Blut an / nimb Menschen-Feist / und Reyherschmaltz / und mache es abermahls durcheinander / versuche ein jedes besonder / dann die Art des Wassers in den Dingen zuweilē eine Aenderung giebet / magst solches also in Reusen oder Garnsäcke thun / oder binden. Vornemlich in fliessenden Wassern / da der Fisch mit dem Strom unterwerts die Witterung haben kan / so gehet er dem Geschmacke nach / ist es aber ein stilles Wasser / so magstu sie an die Oerter / da du stellen wilt / körnen.

### 15. Fische aus der Tieffen zu bringen.

Nimb Baldrian und mache Küchlein darauß / wirffe sie in die Tieffe / so schwimmen sie empor / alsdann thue sie in das Wasser / so magstu sie nach Gelegenheit gebrauchen.

### 16. Zu machen / daß die Fische über zehen Ackerlang in die Reusen kommen.

Nimb einen Reigers-Magen Marck / Bein und

und Haupt/ brenne es zu Pulver/ thue es in ein Tuch/ und binde es in einen Reusen/ so kommen alle Fische über 10. Ackerlänge in die Reusen/ und stehen darbey.

## 17. Barbfische auf eine gar leichte Art zu fangen.

Nimb gemahlnes Maltz/ klein gerieben Baldrian-Wurtzel/ und das Weisse von Eyern gantz wohlgebraten alles gepülvert/ dieses Pulver vermenge mit Menschen-Blut/ aus den Bädern von Schrepffen/ biß daß es hart wird/ darnach mache Kügelein/ die lege in Lohröl/ und lasse sie darinn prägeln/ doch lasse sie ja nicht brennend werden/ lege sie darnach auff ein Bret/ daß sie treuge werden/ und stecke sie an den Angel.

## 18. Fische über Land ohne Wasser zu tragen/ daß sie gleich wohl lebendig bleiben.

Duacke einen Bissen Semmel in Wein/ und steck es ihnen in den Mund/ so kan man sie weit über Land tragen/ und bleiben immer lebendig.

## 19. Ein schönes Secretum, alte lang unfruchtbare Teiche/ dermassen wieder zu rechte zu bringen/ daß sie hernach reichlich und mit Verwunderung hauffenweiß Fische hervor bringen.

Unter allen Dingen machet die Teiche nichts fruchtbarer/ als Mahen/ so man solchen hinein säet/ sonderlich den grauen Mahen/ welchen man den Auslauffer sonsten zu nennen pfleget/ weiln er

von sich selbsten / aus seiner Schaalen oder Haupt auszulauffen / oder auszufallen beginnet / man muß aber solchen nicht ausrauffen / oder abschneiden / sondern darinn stehen lassen.

Viel sind deren / wann sie Teiche haben / die viel Jahre veraltet / und alle ihre Kräffte verlohren haben / und also gantz unfruchtbar worden sind / die lassen solche nicht nur ein- sondern zwey oder drey Jahre wüste liegen / darmit sie wieder fruchtbar werden / dann lassen sie solche das erste Jahr wohl dungen / umbackern / und mit dergleichen Gesäme / so sonsten auch an fruchtbaren Orten leichtlich / als Hirse / Heyde-Korn / Wicken / und Feigbohnen / oder dergleichen zuwachsen pflegen / besäen / und dann das andere Jahr mit stärckern / das dritte Jahr aber mit Getreydigt besäen / so werden die Teiche darvon viel fruchtbarer / und kan man doch alle Jahr etwas darvon nehmen / das seinen Nutzen ausgiebet / Gesäm / und Mühe bezahlet.

## 20. Die Forellen in Menge zu fangen.

Dieses hat ein guter Freund im Schweitzerland gesehen / und sich über die erste Probe nicht unbillich verwundert / anerwogen in einem Bach / zwischen Nyon und Prangin, zwey Freyherrschafften / in der Zeit von 2. bis 3. Stunden mit einem Angel / hundert und zwantzig Forellen sind aus dem Wasser gezogen worden / und zwar durch folgendes Aas / nimb die Naturalia eines Katers / lasse sie an der Lufft wohl trocknen; Nachdeme pulverisire sie gar wohl / und vermisch das Pulver unter Campher-Oel / und Storax-Oel / mit etlichen Gra-

Granen Bisam/ Zibeth/ und Ambra-Gryß/ man kan auch darzu nehmen Eniß-und Fenchel-Oel. Mache aus dieser Mixtur einen Balsam/ nach deme setze dir zur Hand eine blecherne Büchsen/mit frischen Baum-Mooß/ oder Mieß gefüllet. In dieselbige thue Regen-Würmer/ drey Tag und Nacht/daß sie wohl purgiret/ und lähr werden. Wann solches geschehen ist/ so schmiere in den Moos/ oder Mieß/ ein wenig Balsam/ so gehet der Geruch durch den Moos/ und die Würme nehmen es an/von diesen Regen-Würmern/ thue sie an den Angel/ und schmiere sie ein wenig mit diesem Balsam/ so werden die Forellen hauffenweiß an den Angel kommen.

## 21. Den Saamen der Fische dergestalten aufzufangen/ daß man solchen hernach auf die 20. Meylwegs darvon bringen/ und andere Teiche darmit besetzen kan.

Man nimmt von Wasser-Weyden/ die fasesichten Wurtzeln/ wäschet und säubert selbige auf das beste/ von aller Erden und Unreinigkeit/ und Sand/ dann bindet man diese Wurtzeln an einen Pfahl/ in einen Teich/ worinnen viel Speiß-Fische/ als Bersing/ Weißfisch/ Roth-Augen und dergleichen Fische sind/so werden solche ihren Saamen wie kleine Krebs-Eyerlein bleich/ und weiß daran streichen. Man muß aber wohl Achtung geben/ daß die allzu grosse Saamen-Hitze selbige nicht allzusehr beschmiere/ darmit sie darvon nicht lebendig werden/ welches innerhalb 12. oder 14.

Tage geschehen dürffte/ oder daß man es/ so bal-den man siehet/ daß die Fische an gemeldte Wurtzeln gestrichen/ den Pfahl mit den angebundenen Weyden-Wurtzeln heraus nehme/ in einen andern Teich trage/ und den Pfahl so tief einstecke/ daß die angebundene und mit Fisch-Saamen belaichte Wurtzeln einer queren Hand tieff unter dem Wasser seye/ dann in 12. oder 14. Tagen hernach/ wird alles lebendig/ und kan man also eine grosse Menge Speiß-Fische erlangen/ und zu wege bringen.

### 22. Einen Teich zu besetzen/ daß die Fische bald groß wachsen/ und wohl zunehmen.

Dieses recht zu beobachten/ solle man es thun/ wann der Mond die Zwillinge/ Krebse/ Scorpion/ Wassermann/ und Fische durchlaufft.

### 23. Kleine Fischlein im Wasser wachsen zu machen.

Wann man im Sommer den Leich der Fischen in eine Schüssel thut/ und geust Wasser daran/ so werden viel junge Fischlein daraus/ die häuffig darinnen umherschwimmen.

### 24. Krebse mit Schöpsen-Fleisch zu fangen.

Nimb Schöpsen-Fleisch gebraten/ und ein wenig mit versenget/ oder verbrannt/ schneids in kleine Stücklein/ spalte ein langes Stäblein oder etliche zimblich weit auff/ und stecke das Fleisch hinein/ rucke es wohl hinauff/ und lege es also in das Wasser/ daß das Fleisch oben nicht tieff im Wasser

ser liege / so kommen dann die Krebse/ und hängen sich an das Fleisch/ und fressen/ da nehme man dann ein Stücklein von einem alten Haamen / und hebe das Stäblein mit dem Fleisch ein wenig auff/ so hafften sich die Krebse fest daran / und wollen es nicht loß lassen / und stecke unter den Kescher / oder kleinen Haamen hinein / unter die Krebse / daß die Krebse darein fallen / solcher Stäblein mag man viel in einer Reyhen nacheinander legen / etwan 8. oder 10. daß man immer von einem zum andern gehet / und die Krebse in Haamen fallen lässet.

## 25. Krebse in Reusen zu fangen.

Wann man in eine Reusen gerissene Rot-Augen Weißfische oder Schleyhen thut / so kriechen die Krebse sehr nach.

Oder wann man grün Erbsen Stroh mit den Schoten hinein thut.

Oder thut Tille in die Reusen / so fähestu auch viel Krebse.

Oder nimb einen Topf/ und lege die Eingeweyde von Hünern darein/ setze ihn in das Wasser/ so kriechen die Krebse darein / darnach zeuch ihn bald empor.

## 26. Krebse lang beym Leben zu erhalten.

Geuß erstlichen Wasser in einen Zuber/ schwencke ihn aus/ geuß das Wasser wieder heraus/ und lege sie fein mählig in den Zuber / darnach geuß Bier auff sie / und setze sie im Zuber in einen Keller/ so bleiben sie fein frisch / und sterben nicht leichtlich/ man kan sie gantzer 8. Tage und länger also erhalten;

ten; Man pfleget auch wohl Wasser über ihnen herumb zu sprengen / aber das Bier ist ist ihnen kräfftiger.

## 27. Zu machen/daß die Bienen sehr schwärmen.

Nimb Hönig samt den Aas / wie es aus dem Bienen-Stock genommen wird/ zerdrucke es wohl in einem kalten Wasser / giest daran in flache und feuchte Schüssel/ Becken oder ander Geschirr/ eines queren Fingers tieff / und setze dieselben vor die Bienen-Stöcke/daß sie darvon ihre Nahrung haben. Dieses muß man bald in der Fasten / wann man die Bienen pflegt zu beschneiden / und so lange täglich thun / biß die Bäume blühen / so ist es den Bienen eine grosse Hülffe / und Förderung zum Schwärmen/ob man nun viel Hönigs mit dem Einmachen verthut/ so bringen sie es doch alles wieder herein.

Man muß auch kleine keulichte Höltzlein in die obgenannte Geschirr / darein man den zerrührten und zerdruckten Hönig gegossen/ legen/ darmit die Bienen darauff tretten / und nicht ersauffen.

## 23. Die Raub-Bienen von den andern zu vertreiben.

Darmit du diese dämpffen / und ausrotten mögest / so setze den Stock / deme sie so hart zusetzen/ ein wenig fort / und setze einen andern Stock an desselben Stelle/ mache Scharmützel/oder Dutten von Papier / und stecke sie in die Löcher / alsdann setze sie unter einen Topff voll Wasser hinein / so ersauffen sie alle darinnen.

Oder:

Oder: Wann sie sonst vornen zum Loch hinein kriechen/ so mache das Loch des Abends zu/ lasse sie einen Tag oder zwo Nächte darinnen fasten/ so sterben sie/ was nicht gestorben ist/ das erwürget man/ dann sie sind gar matt/ und können sich kaum mehr regen/ man muß aber die andern Stöcke derweilen zuhalten/ einen Tag oder zween/ daß sie auch nicht mit zu kurtze kommen.

### 29. Daß die Bienen nicht weg fliegen.

Nimb eine Wurtzel von einer blauen Lilien/ lege solche in den Immen-Korb/ oder Stock/ so bleiben sie.

## Vom Ausrottung alles Ungeziefers.

### 30. Eine Mauß also abzurichten/ daß sie in einem Gemach umblauffe/ und Mäuse fange/ so lang und viel biß keine mehr vorhanden.

Nimb einen Hafen ungefehrer Grösse/ binde aber mit einem Pergament steif zu/ schneide ein Creutz in das Pergament/ daß eine Maus/ wann sie darüber lauffet/ hinein fallen könne/ brenne einen Speck/ hencke ihn in den Hafen/ daß er fast mitten komme/ setze den Hafen an einen Ort/ da viel Mäuse sind/ so lauffen sie dem Speck nach/ auff das Pergament/ und fallen hinein/ fang also etliche zusamen/ laß hernach die Mäuß also übereinander stehē/ so werdē sie für Hunger selbstē einander fressē/ biß auf die letzte die stärckeste überbleibet/ siehe je ein-

mahln zum Hafen / wann nur noch eine darinnen/ so lasse sie heraus lauffen / diese wird nichts anders als Mäuse fressen / solche fänget sie ihr selber / und wann keine mehr vorhanden / stirbt auch sie/ ist ein gewiß und wunderliches Stücklein.

## 31. Löcher zuvermachen/ daß die Mäuse nicht durchfressen.

So beschmiere die Löcher mit Terpentin/ Mooß oder Mösich des Feldes / mit Kühe-Koth ange-macht / die Mäuß-Löcher darmit vermacht/ da frist keine Maus durch.

## 32. Ratten zu tödten.

Nimb einen Badschwammen / schneide ihn würfflicht / und mache ein Schmaltz heiß / und wirffe die Schnittlein darein/ laß nicht liegen/ sondern thue es bald wieder heraus / lege es an einen Ort / da die Ratten fressen / setze Trincken darzu/ wann sie es nun gefressen / und darauff trincken/ so geschwellen sie/ und sterben dahin.

## Nota benè.

Welche die Mäuse und Ratten mit vergiffteten Speisen zu tödten begehren / mögen wohl zusehen / daß sie den Leuten darmit keinen Schaden zufügen / welches sich / ( wie P. Schott meldet ) in einem unserer Nativität-Häuser / oder Collegien in Sicilien zugetragen / da der Becker/damit er die Mäuse/so ihme das Back-Hauß verunruhigten/ umbrächte / nicht wenig Rosinen-Beeren mit Mäuse-Gifft/ oder Ratten-Pulver angefüllet / wider zugemacht / und irgend wohin im Backhause ge-

gestellet/ und den Geselln nicht gewarnet hatte. In Abwesenheit dessen gehet der Gesell nach Gewohnheit hinein/ und verschlingt die gefundene Beer alle/ biß auff eine/ welche/ weil sie der Becker zu vor gewaschen/ gläntzte/ und weiln sie mit Gifft angemachet waren/ über ihre gemeine Weise strotzten/ und deshalben die Begierde desto mehr erweckten/ kaum hat er sie verschlucket/ siehe da wird er unversehens mit einem gefährlichen Zustand befallen/ und darnieder geworffen/ und kurtz hernach von dem darzu kommenden Becker/ fast mit dem Tode zu ringen angetroffen. Als er nun sahe was sich begeben/ weiln er kurtz vorher die hingestellte vergifftete Rosinen-Beer/ nicht mehr irgend sehen konte/ giebt er ihme alsobalden Theriac/ und andere bewährte Mittel/ wider den Gifft ein/ und erhält also den Gesellen beym Leben.

## 33. Auff andere Weise/ und Mittel/ die Mäuse zu tödten/ oder zu vertreiben.

Weiln ich von Ertödtung der Mäuse zu reden angefangen/ beliebet mir noch eines/ und anderes Mittel aus andern anzudeuten. Paxamus beym Wecker l. 6. der Geheymnissen c. 17. spricht: Die Mäuse sterben/ wann man ihnen Nießwurtz mit geröstetem Gersten-Meel vorleget/ oder wild Cucumern-Saamen mit Christ-Wurtzel/ und Coloquinten/ und geröstetem Gersten-Meel

Auch/ spricht er/ werden sie verjagt/ mit Grünspan/ Wohlgemuth/ Eppich-Saamen/ und schwartzkümmel-Rauch.

Wann man aber Eychen-Aschen für das Loch legt/ so werden sie also veräschert mit Rauch geplaget und getödtet.

Wann man ihnen Eisen-feileten in Sauerteig vermischet hin leget/ so müssen sie auch darvon sterben/ wann sie darvon fressen.

Eben gedachter Paxamus bezeuget beym Wecker/ wann man eine Mauß fänget/ und ihr die Haut über den Kopff zeucht/ und sie lauffen lässet/ so werden die andern alle weg gejaget.

Ich habe einen gelehrten Mann gekennet/ der noch lebet/ als ich dieses geschrieben/ der die Mäuse auff diese Weise vertrieben. Die Mäuse liefsen hauffenweise/ und beschädigten unser Collegium zu Erffurt an einem Tage/ und konten auf keinerley Weiß und Weg vertrieben und ausgerottet werden/ der hatte eine gefangen/ und sie lebendig gebraten/ an den von Mäusen verunruhigten Ort gelegt/ da alsobalden die andern Mäuse so verschwunden/ und wegkommen/ daß keine eintzige übergeblieben ist.

Dergleichen ist auch von einem andern guten Freund geschehen/ und richtig und gut erfunden worden.

## 34. Wie man alle Ratzen und Mäuse auf einen Ort/ in einem Hauß/ oder Scheune/ versammlen und tödten kan.

Nimb einen irrdenen oder kupffernen Hafen/ so groß/ als er zu bekommen seyn mag/ mache ihn halb voll von Oel-Hefen/ und setze es an den bequemsten Ort in dem Hauß/ in die Mitten/ so werden alle die

die Ratzen und Mäuse / als auf einem Sammel-Platz der Ratzen-und Mäuß-Armee darbey erscheinen/ und da kan man Potaschen daselbsten herumb streuen / und so werden sie alle darvon getödtet werden.

2. Oder nimb 2. oder drey lebendige Ratzen/ oder Mäuß / und thue sie in einen irrdenen Hafen/ und stopffe den Hafen wohl zu / darmit die Ratzen und Mäuß nicht heraus kommen können / mache hernacher ein Feuer an/ von Eschenbaumen-Holtz/ und setze den Hafen zu dem Feuer / und wann es also gelinde brennet / so werden alle die Ratzen und Mäuß in dem Hauß das Geschrey / deren in dem Hafen hören / und alsobalden zu dem Ort / wo der Hafen über dem Feuer stehet / kommen / als ob sie gleichsam die Ratzen und Mäuß im Hafen/ mit Gewalt retten wolten.

3. Oder nimb Wüterich-Saamen / (Cicutæ) und werffe ihn in die Maußlöcher / so werden sie begierig darvon essen / und sterben.

4. Oder nimb subtilen Feylstaub / von Eisen/ oder Stahl / welchen man von Schlossern / oder Plattnern / die mit zarten Feylen arbeiten / haben kan/ vermenge diesen Feylstaub mit Weitzen-Meel Teig/ und so man dieses in die Mäuse-Löcher leget/ so werden sie begierig darvon fressen / und plötzlich daran sterben.

## 35. Wie man die Ratzen und Mäuß blind machen solle.

Nimb das Kraut Wolffs-Milch/( Tithymallus ) zu kleinen Pulver gestossen / siebe es durch ein reines

reines Sieb / und vermenge es hernach mit gleich viel Weitzen-Meel / und thue so viel Meeth darzu / daß es dardurch zu einem dicken Teige wird / lege es hernacher in die gewöhnliche Oerter / wo die Mäuse und Ratzen hinkommen / und in kurtzer Zeit / nachdeme sie daran gegessen haben werden / wird man die Würckung daran sehen / dann sie werden stock blind darvon werden.

## 36. Die Nattern / und Schlangen an einen Ort zu versammlen.

Man nimbt eine Handvoll Zwiebel / und zehen Bach-Krebse / zerstosset sie miteinander / und leget es in solche Ort / wo Nattern und Schlangen seynd / so werden sie sich alle darzu versammlen.

## 37. Nattern und Schlangen zu tödten.

Nimb einen grossen Meer-Rettich / und schlage die Nattern und Schlangen darmit / so werden sie von dem ersten Streiche sterben.

## 38. Nattern und Schlangen aus den Gärten zu vertreiben.

1. Pflantze Wermuth in verschiedenen Orten / des Gartens / so werden sie nicht in den Garten kommen.

2. Nimb Hirschen-Unschlit / und streue es an solche Ort / wohin sie kommen / so werden sie alle weichen.

3. Oder nimb die Wurtzeln Centaurii oder tausendgulden Kraut / und lege sie an den Ort / wo hin sie kommen / so werden sie weg fliehen.

39. Wie

### 39. Wie man Nattern und Schlangen ohne Schaden anrühren/ und in die Hände nehmen kan.

Wasche die Hände mit Meer-Rettich-Safft/ so kan man sie ohne Gefahr antasten.

Oder nimb in die Hände das Kraut Sidetrum, so wird dir keine Natter oder Schlangen Schaden thun.

### 40. Die Schlangen zu fangen / oder zu vertreiben.

Die Schlangen thun hefftig nach dem Wein: dannenhero fangen sie etliche auf solche Weise/ daß sie Wein im irrdenen Topff an die Zäune setzen/ da sie dann in trunckener Weise leichtlich zu bekommen/ sie fliehen aber von demjenigen Ort/ wo Wermuth / oder Beyfuß / oder Sabwurtz gepflantzet ist.

Item wo man Aschen vom Eschen-Baum hinstreuet.

### 41. Daß eine Schlange den Gifft verlasse.

Zerreibe Hanff-Körner rohe / und wirffe sie auf eine Schlange/ so verlässet sie ihren Gifft.

### 42. Eine Schlange sterbend zu machen.

Nimb einen Hasel-Stecken / der eines Jahrs alt ist / und mache darmit umb sie einen Kreyß / so muß sie im Kreyse sterben/ alle Schlangen lauffen von dir / wann du sie bey dir trägest.

## 43. Die Schlangen ohne Schaden zu berühren/ und mit den Händen zu fassen.

Der Rettich-Safft/ wann man die Hände fleissig darmit schmieret/ verschaffet/ daß man die Schlangen sicher und ohne Gefahr berühren/ und angreiffen möge.

## 44. Wider die Schlangen-Stiche und Bisse.

So jemand von einer Schlangen gebissen worden/ und er kein Fieber bekommet/ so nehme er Eschbaum-Safft/ in einen weissen gerechten Wein/ und lege die Blätter auf den Biß. Wer dieses probiret/ der wird sich über solches Wunder-Werck verwundern/ als welches schon von vielen für bewährt erfunden worden.

## 45. Ein anderes Mittel vor die Schlangen-Stich/ und Bisse.

1. Zerreisse eine Taube/ und lege das Fleisch/ sonderlich das am Bauche ist/ warm auff den Schaden.

2. Item das Fleisch von einem geschnittenen Böcklin auch warm.

3. Oder das Fell von selbigem abgezogen/ auch weiln es noch warm ist.

4. Beyfuß täglichen in Speiß und Tranck gebrauchet/ hat eine treffliche Tugend/ der Schlangen-Gifft zuvertreiben.

5. Die Brühe oder Suppen von einem Hahn ist auch gut dafür.

Conso-

Consolida Regalis alba, weisse Rittersporn/ ist eine fürtreffliche Artzney/ wieder allen Schlangen Biß. Er muß aber in den Leib genommen werden.

Item 1. qu. Fenchel-Saamen in warmen guten starcken Wein eingenommen.

## 46. Wider den Schlangen-Biß.

Nimb das Hertz/ die Zunge/und/ so dir beliebt/ auch den Kopff von einer Natter/ oder Schlangen/ zerpülvere und isse es. So wird der Schlangen-Biß nicht schaden/ so lang du keinen andern Gifft eingenommen als Theriac/ massen dann zumahlen du solches Gegen-Giffts dich wieder gebrauchen must. Aus den Geheymnissen P. Kircheri.

NB. Der Eschen-Baum ist den vergiffteten Thieren/ sonderlich den Schlangen so zu wieder/ daß sie auch nicht unter dessen Schatten/ wie weit er sich Abends und Morgens auch erstreckt/ gehen.

Und wann du einen Creyß auf einer Seite mit Eschen-Blättern/ auff der andern mit Feuer machest/ und eine Schlange oder Natter mit darein setzest/ wird sie eher in-oder über das Feuer zu springen/ als dem Eschen zuzugehen/ sich erkühnen: Ja wann man eine Schlange mit einem Eschen-Stab anrühret/ so erstarret und stirbet sie.

Unter andern bezeuget es Plinius, der lib. 16. Natur. Histor. c. 13. spricht. Wider die Schlangen aber sind/ nach ausgedruckten Safft zum Trunck/ die Eschen-Blätter nutzlich/ und auff die

Geschwär

Geschwör gelegt / heylsam und nichts bessers zu finden / und ist darinnen eine solche Krafft / daß eine Schlang weder den Morgen / und Abend Schatten / selbigen Baums/ wie weit er sich auch erstrecket / berühret / so gar / daß sie auch weit darvon fleucht /, wir berichten es aus Erfahrenheit ; daß wann man mit dessen Zweigen ein Feuer / und die Schlang in einen Creyß schliesset/ dieselbe viel eher in das Feuer / als in die Eschen-Zweige fliehe. So wunder-gütig ist die Natur / indeme sie geschaffen / daß ehe diese heraus kommet/ der Eschbaum grüne/ und auch nicht eher das Laub fallen lasse / als bis sich jene wieder verkrochen haben.

## 47. Ein mehrers wider die Schlangen-Biß und Stiche.

So jemand von einer Schlangen gebissen worden/und er kein Fieber bekomet/so nehme er Eschen-Baum-Safft / in einem weissen gerechten Wein/ und lege die Blätter auff den Biß. Wer dieses probiret / der wird sich über solchen Wunder-Werck verwundern / als welches schon vielen bewährt ist erfunden worden. Mizaldus.

## 48. Wider Natter- oder andern Schlangen-Biß.

Lege auff den Biß / nachdeme die Wunden gewaschen ist / guten Theriac / und giebe dem Patienten 1. qu. Schlangen-Pulver ein.

## 49. Die Schlangen aus einem Hauß zu vertreiben.

Wer darzu nicht kan die Pfauen haben/ der halte einen rothen Hahnen. Ein Wirth in einem Dorff im Wester-Wald versicherte mich / er hätte in seinem Hause der Schlangen bisweilen dutzentweiß gesehen welches ihn genöthiget/ auf Anrathen einer durchreisenden Persohn / sich umb einen rothen Hahnen / welchen er auch sehen ließ / zu bewerben / von der Zeit an sagte er / wäre kein Ungezieffer mehr in dem Hause zu spühren.

## 50. Eine Schlange ohne Schaden anzugreiffen.

Wasche oder bestreiche die Hände mit dem Safft von Verbena;, so kanstu Schlangen und Ottern ohne allen Schaden angreiffen / und aufheben.

## 51. Flöhe / Wandläuse und andere Läuse umbzubringen / oder zu vertreiben.

Siebe ungelöschten Kalch / und besprenge den Ort / so werden die Flöhe sterben.

Desgleichen mache unter dem Bett ein Grüblein / und fülle es mit Geissen- oder Bocks-Blut / so werden sich alle Flöhe / die im Bett und Kleydern sind / daselbst hin versamlen.

Wann du Igel-Schmaltz 9. Tage an die Sonne stellest / so solle es alle Wandläuse an sich bringen und versammlen.

Auch ist das Immen-Kraut / (welches die La-

teiner und Griechen Thymus nennen/) ihnen verhasset/ und fliehen darvon.

Die Läuse zu töden / nimb anderthalb Unz schwartze Seyffe / und 1. qu. Schwefel / und so viel Läußkraut / mische es untereinander / und mache eine Salbe darauß / bestreiche darmit die lausigte Ort an Kleidern / und am Leib.

NB. Laußkraut/welches die Griechen Staphys-Agria oder Staphis, die Lateiner aber Pituliaria oder Pedicularis nennen / ist eine Art von Hunds-Kürbiß/ mit schwartzen und geraden Hülsen/Blättern wie wilder Weinstock / trägt vielmehr Hülsen als Kerne/die grün uñ den Kicher-Erbsen gleich sind.

Queckſilber mit Butter oder schwartzer Seyffen / oder gebratenen Aepffeln vermischt/ vertreibt Läuse/Nisse / Flöhe/ Mucken/ Fliegen / und alles andere dergleichen Geschmeyse.

Schweinen-Schmaltz / Quecksilber / und Salbey miteinander vermischt/ und zu einer Salben gemacht / vertreibet die Läuse / wann man die lausigten Orte darmit beschmiert.

Desgleichen auch ein Sälblein von Venedischer Seyffe / und getödetem Quecksilber.

Desgleichen auch die Blumen von Tausendschön in Laugen abgesotten / wann man den Kopf darmit wäschet.

Ingleichen auch ein Sälblein von weichgesottenen Aepffeln / deme man die Haut und Kerne genommen / mit Quecksilber vermischt.

Wie auch ein Sälblein von gemeinem Oel drey Unzen / Wachs 1. Unz / Läußkraut 1. quintl. mit nüchternem Speichel getödtetes Quecksilber.

Wie nicht weniger auch ein Sälblein von Berg-Röthe / 1. qu. Läußkraut 2. qu. mit Essig und Oel wohl angemacht.

## 52. Die Nüsse und Läuse / auf dem Kopff zu tödten.

Nimb 3. Untzen Baum-Oel / eine Unze drey Drachma / (Englisch Stavosace) und so viel Quecksilber / mache eine Salbe darvon / und überschmiere den gantzen Kopff darmit / so wird es gewißlich die Nüß-und Läuse tödten.

## 53. Ein anders.

Nimb rothes Operment / und Salpeter / jedes 1. Drachma / und Läußkraut 2. qu. vermenge es mit Oel und Essig untereinander / und salbe den Kopff darmit / so werden sie davon getödtet.

## 54. Wie die Filtz-Läuse zu tödten.

Nimb einen gebratnen Apffel / thue die Haut und Hülsen darvon / und stosse es in einem Mörsel mit so viel Quecksilber / daß es darmit zu einer Salben wird / und heilet den angesteckten Ort darmit.

## 55. Die Läuse (S. v.) in den Haaren / und Kleidern zu vertreiben.

Nimb Quecksilber in die Hand / thue nüchtern Speichel darzu / reibe es durcheinander / und reibe darnach auch einen gebratnen / oder faulen Apffel darein / mische es wohl untereinander / und schmiere das Haupt darmit.

Oder das Haupt mit Alaun-Wasser / oder Fisch-Brühe / darinnen man Fische gesotten / gewa-

schen/ tödtet die Läuse und Nisse/ und ist gut wider Jucken und Grind.

## 56. Alle Flöhe an einen Ort zusammen zu bringen.

Mache unter den Betten eine Gruben oder Loch/ fülle es aus mit Geiß-Blut/ Bären-Blut/ Böcken-Unschlit oder Igel-Schmaltz/ so versammlen sich daselbsten alle Flöhe und sterben.

Oder nimb ein weiß Wüllen-Tuch/ bestreiche es mit Esels-Milch/ lege es in das Beth/ so werden alle Flöhe/ so in dem Bett sind/ an das Tuch kommen.

Raute mit Wasser gekochet/ und die Gemächer damit besprenget/ tödtet die Flöhe/ daher dieser Vers.

Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.

## 58. Aus den Gemächern die Flöhe zu vertreiben.

Petersilgen-Kraut/ oder welsch Flöh-Saamen-Kraut in ein Gemach gebracht/ lässet keinen Floh darinnen wachsen.

Wermuth hin und her in die Kammern gestreuet/ da die Flöhe innen sind/ vertreibet sie auch.

Item Narden-Saamen mit Meer-Zwiebeln in Essig gesotten/ und darmit besprengt.

Senff-Saamen und Oleander in Wasser gesotten/ thuts auch.

## 59. Wantzen zu vertreiben.

Wer solche vertreiben will/ der pflegt die

Spahn-Bette von einander zu nehmen/ und die Bett-Stollen allenthalben mit Wasser/ darinnen Wermuth gesotten ist/ rein aus zu waschen.

Man wäschet auch wohl das gantze Span-Bett darmit/ inner- und äusserlich.

Oder koche Wantzen-Kraut oder Wallwurtz mit Wasser/ und wasche das Spanbett darmit.

Corianderkraut-Grün/ unter die Küssen geleget/ verjaget Wantzen und Flöhe.

## 60. Wantzen zu tödten.

Nimb die Gall von einem Ochsen/ und menge sie mit Essig/ und reibe die Spälten und Falten der Bettstatt damit/ so werden die Wantzen alsobalden darvon sterben.

Oder nimb einen Theil Schwefel/ stosse es zu Pulver/ vermenge hernacher das Pulver mit altem Oel/ und brauche es wie gesagt.

Oder nimb eine zimliche Menge Pech/ vermenge es mit wilden Cucumern-Safft/ lasset es 2. oder 3 Tage stehen/ und rühret es 4. oder 5 mahlen des Tages herum/ und schmieret hernach die Bettstatt darmit/ so werden die Wantzen alle davon sterben.

Oder nimb starcken Leim/ und siede ihn in Essig/ und reibe die Bettstatt darmit/ so werden die Wantzen gewißlich darvon getödtet werden.

## 61. Ein anders.

Nimb Wermuth und Rauten/ jedes eine Hand voll/ und vermenge es mit gemeinem Oel/ und thue so viel Wasser/ als Oel darzu/ so das

Oel und Wasser den Wermuth und Rauten bedecken / siede es hernacher so lange / biß das Wasser alles darvon gesotten / dann seyhe und presse das Oel aus den Kräutern / und vermenge es mit Schaaf-Unschlitt / so viel als des Oels ist / salbe die Bettstatt damit / so wird es vor ein unfehlbares Mittel erfunden werden.

Oder nimb Schwefel und Wachs / und verbrenne es unter den Falten und Spalten der Bettstatt / wo die Wantzen sind / und sie werden alsobalden aus ihren Löchern heraus kommen / daß man sie wird tödten können.

Oder nim Queck silber / und vermenge es mit schweinen Schmaltz jedes gleich viel / und salbe die Bettstatt darmit.

## 62. Die Flöhe zu tödten und zu vertreiben.

Nimb Seifen-Hefen / und siede 2. oder 3. Zwiebeln darmit / lasse es kalt werden / und besprenge hernacher das Zimmer darmit / so werden die Flöhe darvon sterben.

Oder nimb Senff-Saamen / und siede ihn mit dem Kraut Daphines, im Wasser / und besprenge das Gemach darmit.

Oder nimb Wermuth / Lavendel- und Nußlaub / und siede es eine gute Weile in Essig zusammen / und besprenge die Decke / oder den unter-Rock darmit / so werden die Flöhe gewißlich darvon getödtet werden.

Oder nimb eine irrdene Schüssel / welche breit und flach / fülle sie halb mit Geiß-Blut an / und setze die Schüssel unter das Beth / so werden alle Flö-

he einem Bienen-Schwarm gleich/ darein kommen.

Oder nimb das Blut von einem Bären oder Dachsen/ und setze es unter das Bett/ wie gesagt/ so werden sich alle Flöh darzu versammlen/ und alsobalden sterben.

## 63. Von den Cisternen.

Aus Mangel anderer Wasser/ kan man Cisternen bauen/ wie in Venedig kein anders Wasser zu finde/ auch seynd die Cisternen gut in Vestungen/ ob es Schöpff- und Röhren-Brunnen darinn giebt/ kan man doch theils solche abgraben/ die kan man nun bauen in die Wohnungen/ wohin es beliebig/ nur daß es an einem reinen saubern Ort/ von allen stinckenden Angräntzungen entfernet/ auch von der Sonnenschein und den Winden (dardurch das Wasser ausdünsten möchte/) versichert seye. Dahero müssen die Cisternen allezeit geschlossen bleiben/ weilen ohne daß das Regen-Wasser zur Evaporation mehr als alle andere Wasser/ wegen seiner Subtilität geneigt ist. So müssen auch die Cisternen/ so tieff als sie unter die Erden kommen/ so hoch von aussen her/ um und um mit frischen/ zähen/ gestossenen Leim beschlagen/ angestossen/ und gleichsam eingedämmet werden/ damit andere auswärts herkommende frembde Wasser/ die allezeit die Tieffen suchen/ nicht darzu eindringen mögen. Das Receptaculum, oder der Einfang an ihm selber/ muß von gutem Zeug seyn aufgemauert/ darum muß die Grube/ oder das Spatium, das man

man zu Cisternen ausgräbt/ so weit seyn/ damit der Leim und die Mauer Platz habe. Im Fall aber die Cisterne nicht tieff/ sondern allein der Erden gleich ist/ darff man sie anderst nicht/ als mit einer guten Mauern einfassen/ wann sie 4. oder 5. Schuh breit ist/ ist sie breit genug/ die Weite der Wasser-Gruben mag von 3. biß 4. Klaffter/ und die Höhe von 2. Klafftern seyn/ unten breiter und oben gewölbet/ daß nur ein Loch oben seye/ so groß/ daß man das Wasser daraus ziehen möge/ und dieses muß eine Thür haben/ die muß man stets zuschliessen/ damit nichts Unreines hinein falle/ oder auch im Sommer die warmen Dünste nicht hinein schlagen/ und das kalte Wasser verderben möchten/ inwendig muß die Cisterne ga[n]tz ausgeküttet seyn/ damit sich ja kein Wasser verlieren möge.

## 64. Eine gute Cistern-Kütte.

℞. Bolus, Eisenschlacken/ Glaßl- Bachkiß/ eines so viel als des andern/ Ziegelmehl/ so viel als alle die andern Stucke/ alles gepulvert/ gesiebt/ vermischt/ und mit guten Essig/ oder/ in Mangel dessen/ mit Wein angemachet/ aber gar dünn/ hernach ungelöschten gepulverten Kalch darunter gezettelt und eingeweichet/ so wird es härter werden/ will man auch Eyerklar darunter thun oder mischen/ muß man es thun/ gleich so man es brauchen will/ wann es so dick ist/ wie ein gemeiner Mörtel/ so ist es recht/ daß es an der Mauer/ wie ein Kalch-Wurff kleben bleibet/ wann die Cistern zwey Fingers/ oder Daumens dick angeworf-

geworffen und geebnet wird/ sonderlichen solle sie auf den Boden wohl beworffen seyn/ ob sie auch schon von Felsen wäre/ ist aber der Grund von Erden/ muß man ihn erstlich mit kleinen Steinlein/ mit groben Sand und guten Kalch angemacht/ gleichsam pflastern/ auf ein paar Schuh dick/ und wann dieses wohl ausgetrocknet ist/ alsdann recht mit obiger Kütte übertünchen/ und also ist die Cisterne fertig.

So viel die Wasser anlanget/ taugen nicht alle in die Cistern/ was mit Eiß/ Schnee/ Donner-Wetter und Ungewitter vermischet ist/ wird gerne wurmicht/ und wird damit auch das gute Wasser verderbt/ auch taugen diese Regen nicht/ die bey grosser Hitze/ nur wie ein Mehl-Thau sprißen/ auch diejenigen nicht/ die bey Anfang eines grossen Regens kommen/ wann sie auf heisses Wetter folgen; die Frühlings- und Herbst-Regen sind darzu am dienlichsten/ im Winter gehet es auch noch hin/ wann nur kein Schnee darunter vermenget ist/ im Sommer ist nichts anzufangen/ die May-Regen sind am gesündesten/ die man mit Fleiß muß einsammlen.

Das Wasser einzufangen/ müssen an den Dächern Röhren/ die man aus Holtz/ Bley/ oder Hafner-Doon machen kan/ eingeleget werden darvon durch eine bleyerne oder höltzerne grosse Röhren das Regen-Wasser an dem Canal geleitet wird/ die Dächer aber muß man sauber halten/ und alle Dauben/ weilen sie mit ihrer Unreinigkeit solche verunreinigen/ müssen abgeschaffet werden/ dahero sollen auch die Dächer bey An-

fang eines jeden Regens abgekehret und gesäubert seyn/ ehe man das Wasser in die Cistern rinnen lässet/ deßwegen man den Einguß der grossen in die Cisternen abgesenckten Röhren/ verschliessen oder öffnen solle/ nachdeme es vonnöthen.

Das Wasser fliesset erstlichen in einem Grander zusammen/ der oberhalb der Cisternen ist/ den das Wasser durch ein Loch unten/ das mit einem gelöcherten Blech verschlagen ist/ in die Cisterne ausleeret: sonsten hat dieser Grander einen andern Ablaß/ dardurch man das Wasser/ so man nicht einnehmen will/ sonsten kan ablassen/ und das bleibt offen/ wann etwan ein gäher Regen kommet/ den man nicht haben will; sonst wirds mit einer Thür wie eine Küste verschlossen/ und allezeit versperret. Wo man aber offene Cisternen hat in den Gärten/ die nur zum begiessen gebrauchet werden/ hat es dergleichen Absätze und Fürsorge nicht vonnöthen.

## 65. Morastiges/ faules und unreines Wasser/ wie in Ungarn ist/ schnell zu bereiten/ daß es ohne allen Schaden/ und sehr gesund zu trincken ist.

℞. Des Spiritus Vitrioli Coagulati, (welcher vermittelst des Salpeters zubereitet worden/) und lasse denselben in besagten unlautern Wasser zergehen und solviren/ so schlägt sich alle Unreinigkeit gen Boden nieder/ lasse es ein wenig stehen/ so wird das Wasser schön hell/ lauter/ klar und trincklich/ und mit einer anmuthigen Säure geschärffet/ und dann sehr gesund zu trincken.

NB. In

NB.

In Mangel des besagten Spiritus Vitrioli Coagulati, kan man den Spiritum Salis mit Vitriol bereitet/gebrauchen/ thut eben dieses.

## 66. Wann einem Soldaten ein Schuß Pulver in das Antlitz geschossen worden/und derselbige verbrennet ist.

Netze leinene Tücher in Baum- oder Leinöl/ schlage sie ihm über das Gesicht/und lasse ihn alsobalden einen Trunck Baum-Oel zu sich nehmen/ so wirstu des Morgends Frühe/ wann die übergeschlagene Tücher abgenommen worden/alle Pulver-Körner herausgezogen/ und auf der Haut liegen finden.

## 67. Wann denen Soldaten die Füsse zwischen den Zähen vom Gehen wund werden.

Darzu ist nichts bessers/ als das Laub von Aepffel-Bäumen darzwischen gethan.

Item/wann von solchem Laub ein kühlendes Säblein verfertigt wird/ wormit sich der Soldat schmieren kan.

NB.

Sonsten ist dieses auch ein gewisses Stuck/ daß ihm der Soldat keine Blase auf dem Marsch gehen kan/so er eine warme Schweins-Blasen über den blosen Fuß bindet/ er mag hernach marschiren so lange er immer will/ so wird er ihm doch keine Blasen gehen.

### 68. Wann einem Soldaten durch Flüsse die Augen verschwellen / oder sonsten verdunckeln / daß er möchte blind werden.

Darzu ist kein leichter und geschwinder Mittel / als daß ein Balbirer kleine Schrepf-Hörnlein nehme / wie Finger-Hüte / oder nehme / bey Abgang deren zarte Finger-Hüte / und setze dem Patienten dieselbigen unter die Augen-Winckel / beyderseits der Nasen / so wird er bald genesen. Auf diese Weise hat N. K. Bader in Teutschen Brod den 15. Martii 1686. einem / mit Setzung solcher kleinen Schrepf-Hörnlein / das Gesicht wieder gebracht / in der Zeit von zwey Stunden.

### 69. Einige bewährte Mittel / wider die rothe Ruhr im Feld.

Nimb von den grossen langen Muscaten das Männlein / röste dieselbige wohl über dem Feuer / und esse sie.

Ein anderer guter Freund in der Belagerung vor Trier / ist von der rothen Ruhr innerhalb drey Tagen (nechst der Hülffe Gottes) erlediget worden / durch den Syrup der Schleyhen / mit rothen Wein und Zucker gekochet.

Darzu ist auch gut der Essig aus eichenen Sägspähnen / gemachet / darvon genommen 10. oder 12. Tropffen.

Item der Safft von Genserich oder Grensicht-Kraut præparirt.

## 70. Im Feld die Colica oder das Grimmen mit leichter Mühe zu curiren.

Darzu nimb getrockneten oder gedörrten Schaafs-Mist 1. qu. in Wein.

Oder sammle das Wasser / welches von dem Regen auf den dürren Küh-Mist im Felde fället/ und brauche es/ so wirst du gewißlich gar balden genesen.

Zart-gepulvert Pomerantzen-Schalen in warmen Wein oder Fleischbrüh / thut auch gleich augenscheinliche Hülffe.

## 71. Wie im Feld den Saldaten die Krätze leichtlich zu vertreiben.

Der Schwefel ist/wie bewust/ hitzig und trocken / derowegen hat er die Eigenschafft/vor Verfäulung zu erhalten/ und zu bewahren/ und die Bauern in Hessen und Francken-Land curiren sich von dem Grind oder der Grätze/ durch den rohen Schwefel/wann sie dessen auf ein Stuck Butter-Brod streuen/ und also essen. Anerwogen es die Erfahrung giebet/ daß ihnen alle Unreinigkeit vom Leibe fället. Thut nun solches die Bauren curiren / so ist es auch ein gut Mittel im Feld/ für den gemeinen Soldaten zu gebrauchen.

## 72. Zu wissen / wann ein Soldat durch und durch geschossen oder gestochen ist / und sich sehr verblutet hat / ob derselbige könne curiret/ und beym Leben erhalten werden oder nicht.

Ist ein Officirer oder sonsten gemeiner Sol-

dat/ durch und durch gestochen oder geschossen/ und hat sich sehr verblutet/ also daß man an seinem Leben zweiffelt / und man möchte doch gerne wissen/ ob demselbigen das Leben zu oder abzusprechen seye/ so gebe man dem Verwundeten 1. Quint. gestossenen Agatstein / behält er das Pulver von Agatstein bey sich / so hat es keine Gefahr/ und kan ihn ein guter Feldscheerer gar wohl curiren/ Gehet aber der Agatstein von ihm/ so ist es mit ihm geschehen. Diese Probe ist sicher und gewiß.

### 73. Wann denen Constablen- oder anderen Stuck-Leuten von Knallen des groben Geschützes / das Gehör vergehen will.

Die Erfahrung giebet und zeuget es / daß die jenige Leute/ welche offt lang mit dem groben Geschütz umgehen / und feuern müssen / gar hart zu hören pflegen/ dieweilen das hefftige Knallen der Stucken und Mörseln / ihnen das Gehör erschreckt / und in den Ohren ihnen ein grausames Getöß verursachet : derowegen ist rathsam und nutzlich/ daß dergleichen Leute / wann sie das Geschütz gebrauchet haben / ein warmes Brod/ wann es noch heiß ist/ es seye von Gerst- oder Bohnen-Mehl gebachen/ ausgescheiden / Wachholder-Oel darein tröpflen / und den Rauch in die Ohren gehen lassen / so zertheilet der warme Dunst oder Dampff von diesen Oel / die zusammen gefallene Flüsse.

## 74. So einem Soldaten im Feld/ ein Wurm in die Ohren gekrochen ist.

Nimb Glaß/kanst du Bömisches haben/gut/ wo nicht/ so bediene dich eines andern / es hat kein Bedencken/ zerreibe es mit Saltz und Knoblauch/ thue darzu Wermuth und Pfersich-Laub / drucke alles durch ein Tuch/ und thue von diesem Wasser in die Ohren/ dann nimb desselben Menschen Harn / und thue darzu eine gute Hand voll Saltz/ rühre alles wohl unter einander / netze vier doppelte Leinwand darein / und schlage es um den Nacken.

## 75. Wann viel Würme in die Ohren gekrochen sind.

So dürre oder calcinire den ersten zu Pulver mit lindem Feuer/ oder wann er dörre ist / so stosse ihn.

Dieses Pulver mische mit starckem Brandwein / und giesse dasselbige in die Ohren.

## 76. Eine lustige Erfindung das Wild zu fällen.

Man macht einen Zapffen von Heyde oder Werck / mit geschmoltzenem Talck und Schmeer/ und diesen Zapffen an statt der Scheer-Wolle in das Rohr/ und stösset mit dem Ladstock starck auf das Pulver / hernach nimbt man ein klein Stücklein Leinwand / und breitet es über den Mund des Rohrs / und stöst es ein klein wenig mit dem Ladstecken hinein / und thut darauf den

Hagel oder Kugel / hernach faltet und kehret man die 4. Enden des leinen Tuches / so ausserhalb des Lauffes gehen / zusammen / und legt eines über das andere / und stößt es mit dem Ladstock hinunter / biß zu dem Grunde des Rohrs / und schiesset es loß / es seyen nun Holtz-Dauben / oder Ringel-Dauben / Endten / oder dergleichen / so wird mann Wunder sehen / man hat nicht nöthig / so nahe hinzu zu gehen / als sonsten gebräuchlich / dann dieses treibet sehr weit / auch wann die Vögel auf der Erden lauffen / muß man nach ihnen schiessen / wann sie sich aufheben.

## 77. Püchsen-Pulver ohne Knall.

Nimb Büchsen-Pulver / einen Theil Schwefsel / und das Meel aus Wurmstichigen Holtz / mische und reibe es wohl miteinander zu einem Pulver / dieses vermenge mit jungem Böcklein-Blut / an statt des Wassers / und mische es alles wohl unter einander / so wird es keinen Knall thun.

## 78. Daß einem die Hirschen biß in das Netze nachfolgen.

Fange in der Hirschbrunst eine Hindin / schneide ihr die Pudenda ab / bestreiche die Schuhe darmit / so riechet es der Hirsch / und folget dir nach / wo du hingehest.

Es schreibet Barthol. Anglicus lib. 16. c. 16. von dem Stein Lippario, wer den habe und darein sehe / zu deme komme alles Wild / und sehe ihn an So schreiben auch sonsten die Naturkündiger

diger von dem Amethist / wann denselben die Jäger und Weidleute bey sich tragen / so sollen sie zur Jagt und zum Streit gut Glück haben.

### 79. Das Wild an gewisse Stellen zu bringen.

Das ist mir von einem guten Weidmann / als ein warhafft und gewisses Stucke / das Wild auf die Wälder und zur Stelle zu bringen / daß es ein gantzes Jahr seinen Stand da halte / und man solches schiessen kan / wann man will / gegeben und mitgetheilet worden.

Man lege erst 5. oder 6. Wochen nach der Brunst Fleiß an / daß man ein trächtiges Stück Wild schiessen kan / darvon solle man im zerwürcken nehmen pudendum cum matrice, das Bürdlein samt dem Hirsch-Kalb / wie es empfangen worden / wie auch das Miltz alles wohl zusammen gehacket / wie ein Brey / und in einem Mörsel wohl zerstossen / und in einer zinnernen Büxen wohl verwahret / das kan man also ein gantzes Jahr an einem kühlen Ort gut behalten. Wann man es brauchen will / solle man nehmen guten starcken Wein / Herings-Lack / Campher-Oel / und aus der zinnernen Büxen in ein Töpfflein gethan / wohl die Materi durch einander gequellet / daß es starck rieche / darvon kan man in die Lacken / auch in die Wälder / an die alten Stöcke / und an die Wege giessen / wo das Wild gern hin und wieder wechselt / so sammlen sie sich Hauffen-weiß zu lecken / und bringet immer ein Wildpret das andere mit sich / solle ein herrliches probirtes Stuck seyn.

## 80. Wie man viel Hirschen zusammen an einen Ort bringen kan.

So mach aus Kupffer / wann die prima facies Leonis auffsteiget / ein Hirsch-Bild / mit solcher Gestalt / als wollte der Hirsch mit der Hindin sich vermischen / und wann du das Bild machest und formirest / so sprich / ich verbinde und verstricke alle Hirschen (von diesem Wortsprechen halte ich nichts /) so in diesem Walde seyn / (des Waldes Namen solle genennet werden) durch dieses Bild / daß wo es wird begraben werden / sich alle versammlen müssen / und nicht darvon lauffen / vergrabe es demnach mitten in dem Walde / so wirst du dich darüber verwundern was geschehen wird.

Nun ist Ptolomæus (welcher Author dieses solle gewesen sey) ein fürtrefflicher Mathematicus und Naturkündiger gewesen / und man solle einem jeden Meister in seiner Kunst glauben / so möchte an diesem wohl etwas seyn / das doch mehrers versuchet worden / wann nur die Worte nicht darüber gesprochen würdẽ / solte die influenz auch etwas von den Worten in das Bildnuß bringen / so könte sie es wohl von dem Intent und der Meinung dessen thun / der das Bild machte / dann er macht es ja der Meynung / und zu diesem Ende / daß er darmit alle Hirschen wolle zusammen bringen. Es stecken in der Natur viel Heimlichkeiten / wer kan sie alle ausforschen / aber von Zauberey halte ich nichts.

Wie man es machen solle/ daß einem das Wild biß in die Netze nachlauffe/ besiehe Aurel. Theophr. Paracelf. in seinem Büchlein de Tempore Tract. 5. mit diesem rc. cum 1. præced. & in sequent paragrapho, er saget aber/ das mache des Jägers Mumia.

## 81. Wie die Jäger zu ihren Jagten und Weide gut Glück haben können.

Es kommt von GOtt dem Höchsten Glück und alle Güte/ das ist gewiß. Aber doch pflegt man auch zu sagen/ GOtt und die Natur thun nichts vergebens/ und GOtt wil durch die Natur und ohne die Natur/ als ein freyer GOtt/ der sich an die causas secundas nicht binden lässet/ wircken.

Antonius Mizaldus hat in seinem Centenario 4. Aphorism. 100. diß Stuck aus dem Ptolomæo. Wann du wilt die Jäger glückhafftig machen/ daß ihnen die Jagt wohl gerathen möge/ so habe Achtung/ wann die dritte facies sagittarii auffsteiget/ und der Mond darinn lauffet/ oder ja in Ariete oder Leone ist/ nur daß einer mit dem Mercurio wohl zusammen stimme mit einem guten Aspect cum receptione, alsdann möchte aus Silber/ Kupffer oder Zinn ein Bild eines Mannes/ welcher in der rechten Hand einen ausgespannten Bogen hat/ und ein Pfeil darauf gelegt seye/ und unter dem Gischen oder Schneiden sage: Durch dieses Bild binde ich (ô fatuctus ita) alle Wald-Thier/ Hirschen/ wilde Schweine/ Haasen/ Füchse/ Wölffe rc. daß keines

nes aus meiner Jagt entlauffe / sondern mir alle Wege eine Portion und Beute verlasse. Darnach habe Achtung wann der dritte Gradus Leonis aufsteiget / alsdann fange an in einem andern Blech von gleicher Materi so vielerley Geschlechte der Thieren zu schneiden / als man in deinem Lande zu jagen pfleget / und unter dem Schneiden sage: Ich binde alle Thier rc. wie oben. Darnach thue beyde Bilder zusammen / daß sie die Angesichter gegen einander halten / und verwickle dieselbige in einen grünen Taffet / und verbinde es also / daß sie nicht leichtlich mögen abgesondert werden. Alsdann / wann du willt auf die Jagte ausspatzieren / trage es bey dir / so wirst du wunderliche Dinge erfahren. Solst aber eingedenck seyn / daß du nicht eher jagest / dann nur allein wann der Mond im Stier / Zwilling / Scorpion / oder Steinbock laufft / der wird keine oder ja kleine Beute bekommen / und solches mit grosser Müh und Arbeit. Hæc ille, jedoch solle man die Jagt mehr auf GOtt / dann auff diese Stücke bauen.

Das ist ein gewisses Stuck / wann man in der Hirschbrunst eine Hündin fähet / ihr die Pudenda abschneidet / und die Schuhe darmit bestreichet / so riecht es der Hirsch / und folget einem nach / wo er hingehet.

## 82. Wie man insgemein alles Wild leichtlich fangen und betäuben kan.

Gieb ihnen in die Speise Thitimallum, Ranunculum, Aconitum, Cicutam, Dothicinum, oder

Mani-

Manicum, Solanum, Hiosciamum, Papaver Corniculatum, Phoricon, Taxum, arborem thapsiam, Mandragoram, Ephemarim Sylvestrem, Veratrum album und dergleichen mehr.

## 83. Daß sich viel Wildpret an einen Ort versammle.

℞. Campher/ Hirschwurtzel/ Liebstöckelwurtz/ Bircken-Aschen/ einen ungenutzten gebrannten Ziegel/ und die Affter-Bürde von einer tragenden Wildin/ alles gedörret und klein pulverisiret unter Erbiß-Mehl/ vermischet Kügelein oder Knötlein mit Saltz-Wasser angemacht/ solches leget an ein solches Ort/ wo das Wild seinen Gang hat/ so bald es dieser Küchlein eines geniesset/ so bleibet es da/ im fall es aber gleich wegliefe so kommet es doch wieder/ und bringet doch mehr anderes Wildprät mit sich. Man soll auch di[e] Eichenbäum damit bestreichen/ daß das Wild davon lecken kan.

## 84. Zu machen daß sich die Haasen an einen Ort versammlen.

℞. Hermodactylen/ Reolgar/ Zeitlosen/ und Bilsenkraut/ vermische es unter einander/ thue das Blut von einem jungen Haasen darzu/ und vernehe es mit einander in einen Haasen-Balg/ so versammlen sich die Haasen alle miteinander darzu/ so umb denselbigen Ort sind.

Etliche nehmen nur den Safft von Bilsenkraut mit eines jungen Haasen Blut vermischet/ und in ein Haasen-Fell genehet/ und vergraben es gar seicht in die Erde.

## 85. Wilde Endten hauffenweiß an einen Ort zu bringen.

Nimb Maltz/ darvon man Bier machet/ und siehe wo die Endten ihren Flug hin haben/ es seye in Teichen/ Weyhern/ Dümpffel/ Lachen/ oder sonsten in Wassern/ dann so streue oder säe solchen auf das Lande/ so weit und breit du selbsten willst/ so wird eine Endte die andere mit sich an selbigen Ort bringen/ und werden nicht weiter fliegen/ auch gar keinen Scheu haben/ ehe du aber das Maltz aussäest/ so mache dir zuvor eine Gruben/ nicht weit darvon/ die etwas tief/ darmit du daraus schiessen kanst/ die Gruben aber muß mit grünen Sträuchen bedeckt seyn/ daß dich die Endten so bald nicht erwittern können/ giebe Achtung/ wann sie in der Höhe zur Stadt fliegen/ daß du die Gruben zudeckest/ damit sie so balden keinen Scheu bekommen/ lasse nur ein kleines Löchlein/ daß du heraus sehen kanst; wann du nun vermeinest/ es seyen deren genug vorhanden/ so schaue/ daß du dich mit dem Schiessen bereit machen kanst/ auf solche Art kan man alle Tage Endten fahen/ wann sie gleich weg fliegen/ so bleiben sie doch nicht aus.

## 86. Vögel und Endten zu fahen.

℞. Tormentill/ siede die in Wein/ in selbigem siede dann Korn oder Gersten/ und werffe es dann den Vögeln auf dem Herde vor/ wann sie das fressen/ werden sie gleichsam truncken/ können nicht fliegen/ fallen auf die Erden/ und können nicht über sich.

87. Einen Dunst zu machen / darmit einer grosse und kleine Vögel schiessen kan.

℞. Eisenfeylicht / Salpeter / Schwefel Ait. 1. Loth / schönes Pulver 1. Loth / ½. Loth Pilsensaamen / 1. Loth Schwammen-Wasser / diß alles und jedes insonderheit gestossen zu Pulver / dasselbige mit Schwammen-Wasser angemachet zu einem Taig / dann solchen an der Sonnen / oder sonsten einen w rmen Ort / wohl trocknen lassen / alsdann nimb dieses Pulvers eine halbe Ladung in einem Papiernen Röhrlein / thue es in die Büxen / aufdaß das andere Pulver am Schuß angezündet werden mag / und dann geschossen / so fallen die Vögel von dem Dunst.

88. Wachtel und andere Vögel zu fangen.

℞. Einer Nuß groß Fleisch / binde es an einen Faden / 9. Spannen lang / unten an dem Faden ein Steinlein einer Haselnuß groß / umbzeuch den Faden mit Vogel-Leim / so nun der Vogel das herab nimbt / so fängt er sich darmit. Also magst du einem jeden Vogel stellen.

89. Daß ein jeder Vogel wieder auf seinen Herd / darauf er gefangen ist worden / kommen muß.

Nehme einen Vogel / es seye was für einer es wolle / und giebe ihme 14. Tage nichts anders als Kümmel zu fressen / und unter das Trincken thue Campher / und rupffe ihme von Stunden an die Schwing-Federn aus / vergrabe es auf den Vogel-Herd unter die Fallen / wann die 14. Ta-

ge aus sind / brauche ihn des Morgends auf den Herde / speise ihn nur immer fort mit Kümmel / und bezeichne ihn / so du willst / auf dem Kopffe mit Wax / oder sonsten mit etwas / daß du ihn erkennen kanst / und auch die andern Vögel nicht scheu machest / dann lasse ihn immer fliegen / wann er zu andern Vögeln kommet / so riechen sie ihn / fliegen ihm auch nach / dieser Vogel fället am ersten ein / dann die Frembden alle nach dem Herde / dann kanst du diesen Lock-Vogel wieder einsetzen / und wie vorhin speisen / und alle Tage / wie vorhin / gebrauchen / ist ein sonderliches Kunst-Stuck zu den Krammetsvögeln.

## 90. Einen Wolff zum Stand oder Geschoß zu bringen.

Wann du einen Wolff aus dem Wald bringen willst / daß er dir zum Schusse stehen solle / so mache eine Hütten von aschenfarber Leinwath / oder die mit Laube umbstellet seye / daß man sie kan tragen / und bey sich / wo der Wind in den Wald gehet / haben kan / dann mache ein Feuer und brate ein Stuck Fleisch / worunter das Schweinen-Fleisch das beste darzu ist / siehe eben zu / daß der Wind den Rauch in den Wald treibe / sobald nun der Wolff den Rauch verspühret oder vermercket / so schleichet und gehet er demselbigen nach / aus dem Walde / darnach nimb einen Karpffen-Fisch / der etliche Tage zuvor abgethan worden ist / mit demselbigen bestreiche einen Flecken vor dem Wald / einen Büchsen-Schuß vor deiner Hütten / so kommt der Wolff dahin

dahin/ und wältzet sich da herumb/ und stehet dir also zum Schuß.

## 91. Füchse zu fahen.

Nimb altes Gänß-Schmeer/ je älter je besser/ dessen 2. Theil/ und Hönig 1. Theil/ laß unter einander zergehen/ und wieder kalt werden/ darnach nimb ein Stuck darvon/ und laß wieder zergehen/ und nimb würfflicht geschnitten Brod/ röste es wohl in dem Schmaltz und Hönig/ laß wieder kalt werden/ so hast du rechte Fuchs-Grieben/ das übrige Fette zerlasse wieder/ und duncke einen alten Lumpen darein/ darnach nimb einen alten Schuh/ schneide hinten die halbe Sohlen hinweg/ und binde den Lappen gewiß an den Fuß/ und daß der hinten auf die Lappen hänget/ und gehe dann umb ein Holtz/ da Füchse innen sind/ so folgen sie/ von Stunden an/ der Spuhr nach/ biß auf das Bret/ und wann du einen Schritt 4. oder 5. gethan hast/ so lasse von den Grieben etliche fallen/ und dann immer wieder biß zu dem Spurt-Bret/ alsdann lege ihnen noch etliche/ so kanst du ihnen aufwarten.

## 92. Füchse auf einen Wald/ wo du sie hin haben willst/ zu bringen.

Brenne an demselbigen Ort/ wo du sie hin haben willst/ ein Stuck Stockfisch auf Kohlen/ so kommen sie dahin/ Abends und Morgends.

## 93. Die Füchse zu äzen.

Ziehe einer Katzen den Balg ab/ thue das Eingeweid hinweg/ lasse sie 3. Tage im Saltz liegen/

darnach dörre sie wohl in einem Backofen / und schneide sie bröcklicht / darmit äße die Füchse.

## 94. Bewährte Fuchs-und Wolffs-Kugel.

℞. Wolffs-Wurtz / Venedisches Glas / Spießglaß / Arsenic / Mucken-Schwamme / Bilsen-Saamen / Kräen-Aeuglein / Nießwurtzel / Kobold-Meel und Hönig / und mache Kugeln daraus / darnach nimb schäfines Unschlit / duncke die Kugeln darein / nicht zu heiß und nicht zu kalt / wann du sie legen willst; so überziehe solche zuvor mit Hönig.

## 95. Viel Haasen an einen Ort zusammen zu bringen / und daß sie an einem Ort bleiben.

Nimb im Mertzen einen jungen Haasen / stiche denselbigen ab / fange das Blut besonders auf / vermische solches mit Bilsen-Saamen / menge das Haasen-Fett mit sambt der Galle darunter / thue dann ferner 3. oder 4. Loth Eber-Wurtzel / und 3. Loth Zucker darunter / bestreiche darmit Bircken-Reissig / so zuvor etliche Tage in Herings-Lack und Bruntzwasser wohl gebeitzet worden / dann fülle den Haasen-Balg mit dem klein-gehackten Haasen-Fleisch wohl aus / lege solchen in eine Stauden / stecke gerings umb / umb denselbigen Ort / wo der Haasen-Balg liegt / die erwähnte Bircken-Reissig / absonderlichen wann es an einem Ort ist / wo sich sonsten die Haasen gerne aufhalten / so wird ein Haaß den andern Haasen mit sich hinan gewöhnen /

nen/ und werden sich allda viel Haasen versammlen / zumahlen so es im Frühling geschiehet.

### 96. Einen Haasen zu ätzen/ daß er nicht anderswo hinaus lauffen kan / dann in das Netz/ und darff man solches nur auf eine Seite stellen.

So nimb Sägspähn ( von Eichen-Holtz sind die besten ) lege dieselbigen in Urin / und lasse es 9. Tage darinn weichen/ dann nimb sie heraus und lasse sie wieder gelinde trocken werden / das thue zwey malen / je länger sie in Urin liegen / je besser es ist / wann du nun einen Haasen an einem Ort weist / so stelle das Netz nach dem Winde / oder / wo es dich am besten beduncket/ alsdann säe die Segspähne nach einander / als wo du sonsten Netz hinstellen wolltest / zu beyden Seiten / gerings umb den Haasen / so wird dir der Haase nicht über die Spuhr lauffen / dann es des Haasens Natur zuwider ist / und wird der Haaß eher dem Netze/ als den Spähnen nachlauffen.

### 97. Daß ein Hirsch zu dir ins Holtz komme / oder wo du selbsten hin wilst/ und noch andere mit sich bringen muß.

Wann ein Hirsch nur einmal bey einem solchen Eich-Baum ( davon oben gedacht ) gewesen ist / so wird er den Baum stets besuchen / du wirst ihn auch alle Tage darbey antreffen / zumah-

zumahlen so man ihme eine Sultzen darzu zugerichtet hat. Nimb demnach Bibergail-Oel/ und bestreiche im Wald einen Baum/ da sich gerne herumb Hirschen aufhalten/ welchen du willst/ da der Hirsch hinkommen solle/ dann nimb ein Holtz bestreiche es mit Bibergail-Oel/ und zünde es mit Büchsen-Pulver an/ lege den Brand auf den Baum/ auf einen Ast in die Höhe/ da du willst/ daß sich das Wild hin verfügen solle/ dann nimb Weiber-Harn/ lasse ihn vierzehen Tage wohl erstäncken/ vermische ihn mit Saltz und gestossenen Erbissen/ daß er wie ein Brey wird/ bestreiche darmit den Baum in der Höhe/ doch daß es der Hirsch erreichen kan/ wann er darvon lecken will/ so balden er zu dem Baum kommet/ wird er sich schwerlich mehr darvon bringen lassen/ und ob er auch schon darvon verjagt wird/ so wird er doch wieder kommen/ und darzu noch andere mit sich bringen/ so balden es die andern nur riechen/ wer von diesem gelecket/ werden sie sich zu demselben gesellen/ so balden du obiges Oel anzündest/ so balden werden die Hirschen kommen/ dann kanst du thun was du willst.

## 98. Daß dir das Wild in dem Getraide keinen Schaden thun kan.

Nimb Hirschen-Unschlit von einem Hirschen/ der zwischen zwey Frauen-Tagen geschossen worden/ schmiere die Hände innen und aussen darmit/ wann du das Getraide aussäest/ befehle

es dann dem lieben GOtt / so wird kein Wild darvon fressen können/ ist gar gewiß.

99. Haasen an einen Ort zusammen zu bringen / die stets in einem Ort bleiben.

℞. Eine Haasen-Galle / Eberwurtz und Zucker / jedes 4. Loth / Campher-Oel 3. Loth / vermische es wohl untereinander / thue es in ein Glas / vermische es wohl / darmit nichts ausrieche / darnach baize Bircken-Rüthlein in Herings-Lacke / Urin und Fleisch-Wasser / drey Tag und Nacht / darmit schmiere die Bäume hin und wieder / so hoch es die Haasen erlangen können / und stecke die Rüthlein in die Erden / oder Aecker / und Felder / oder in das Gehöltze hin und wieder / wo gemeiniglich Haasen sind / und nimb von einem jungen Mertzen-Haasen das Blut / das Faiste / Bilsen-Saamen / Kälber-Fleisch Zeitlosen und Campher-Oel mit diesem fülle einen Haasen-Balg / und nähe ihn fein wieder zu / und lege den Balg an das Ort / so sammlen sich die Haasen täglich dahin / und kommen nimmer weg / und wann ein solcher Haaß zu dem andern kommet / so schmecket er es / und folget ihme auch an das Ort nach.

100. Andt-Vögel in stehenden Wassern zu fahen.

Nimb einen frischen Vogel-Leim / der noch nicht gebrauchet seye worden / und keine Fettigkeit mehr darbey / noch darunter kommen seye / den

den arbeite in einem Wasser auf das allerbeste / als du kanst / daß er springe / welches dann seine Probe ist / darnach nimb der weissen Rinden von einer Bircken / die brenne zu Pulver / nachdeme brenne auch zu Pulver ein gutes Rocken-Stroh / darvon die Aehren abgeschlagen worden / angezeigte zwey Stücke vermenge unter den Leim / wann du willst ein halb Pfund anmachen / so nimb des Pulvers von den Bircken-Rinden / einen guten Löffel voll / des Pulvers von dem Stroh drey kleine Löffel voll / die zwey Stücke arbeite unter den Leim auf das feste so du kanst / und wann du die Schuhe darmit bestreichen willst / so wärme den Leim in einem gläsernen Gefässe / darmit bestreiche sie wohl / oder einen Zwirn-Faden / den winde umb den Haspel / und lege ihn dann in das Schifflein / dieselbige Schnur binde an eine Ruthen / als woltest du angeln / dieselbige Ruthe stecke anfänglichen mit ihrer Spitzen an das Grieß des Gestäudes / alsdann fahre mit dem Schifflein nach dem Ort / wo die Andt-Vögel stehen / lasse die Schnur nach dir hergehen / im Wasser / und was für Andt-Vögel an die Schnur kommen / die seynd gefangen / aber es solle kein Gras oder Gezweig im Wasser stehen / in stillstehenden Wassern / Teichen und Weyhern gehet solches am besten an.

101. Die Vögel gantz taub zu machen / daß man sie mit den Händen fangen kan.

Lade erstlichen ein Rohr mit Pulver/ der Gebühr nach/ darauf setze ein trocken Papier/ auf solches ein anderes mit Unschlitt / oder andern fetten Materi bestrichen/ auf solches wieder ein trocknes/ fülle das Rohr gar mit Wasser/ verstopffs mit einem Papier fein starck/dann schiessſ in ein Gesträus oder Hecken / darinnen viel Vögel sitzen / so werden sie gantz taub / und fallen nieder / daß man sie mit den Händen fangen kan.

102. Mit einer Kugel aus einem Rohr / einen Spatzen / von einem Dach herunter zu schiessen.

Wette mit einem/ du wollest einen Spatzen mit einer Kugel aus einem Rohr / von dem Dach herunter schiessen ; Giesse dir eine hole Kugel / in der Form einer runden Kugel/ fülle sie mit kleiner Streu / und löthe oder treibe das Loch oben zu/ daß man die Kunst nicht mercke / und schiesse/ so wird die Kugel zerspringen/ und die Schröte sich zertheilen/ also daß es wohl möglich darmit einen Spatzen oder Sperckenzu treffen.

103. Die Stahren auf eine lustige Art zu fangen.

Nimb eine grosse Fisch-Reusse/ wie die Fischer haben/ mit einem zimlichen engen Loch/ wann sie hinein kriechen / daß sie nicht wieder heraus kriechen können/ die stelle auf den Baum/ darauf

sie wohnen / binde sie nach der Länge an / und lege ein Bretlein hinein / darauf streue Haber und Hanff-Körner darein / dann der Stahr laufft gewaltig nach dem Hanff / so kriegen sie häuffig in die Reusse zum Loch hinein / und beissen sich darinnen herum / und haben ein grosses Wesen durch einander / daß man auch offt ein Schock oder zwey darinnen fähet / und mehr / sie kriechen alle hinein / so viel ihrer da auf den Hauffen sind.

### 104. Daß eine Krahe die andere fahe.

Nimb zwey Pflöcklein / schlage sie in die Erden / und nimb eine lebendige Krahe / binde sie mit den Flügeln an die Pflöcklein / also / daß sie auf dem Rucken lige / so hebt sie sehr an zu schreyen / und wann es die andern hören / so kommen sie ihr zu helffen / und welche ihr zu nahe kommt / die ergreifft die gebundene Krahe / mit ihren Kralen / und hält sie so fest / daß man sie erhaschen kan.

### 105. Weisse Pfauen zu zeugen.

Wann man junge weisse Pfauen haben will / so hänget man der brutenden Pfauin nur ein weiß Tuch vor das Gesicht / daß sie dasselbe unter dem Bruten ansehe / so bekommen sie junge weisse Pfauen.

### 106. Gänse in kurtzer Zeit sehr fett zu machen.

Willt du Gänse bald fett machen / so nimb ein Metzen oder zwey Rocken-Mehl / und ein Metzen Rocken-Kleyen darunter / mache einen feinen dichten Taig / und feine runde Kügelein / koche oder

der bache sie in der Röhre/ oder auf einem warmen Heerd/ daß sie nur ein wenig hart werden/ wirffe sie in das Wasser/ und stopffe es ihr in den Hals/ biß sie satt hat/ und setze ihr Wasser darbey/ man muß sie aber nicht zu sehr stopffen/ sonsten würget man sie/ man thut es des Tages fünffmalen/ nemlichen zu frühe/ des Abends und des Tages über dreymaln. In 14. Tagen wird sie fett.

## 107. Wie man die wilden Gänße gar leichtlich fangen kan.

Nimb Nieß-Wurtz/ oder Semen Cicutæ mit der Wurtzel/ lege es Tag und Nacht in das Wasser mit Haber und Korn/ oder anders/ so die Vögel fressen/ zu weichen/ darnach koche es mit einander/ biß die Körner das Wasser wohl in sich gesoffen/ darnach lege es an einen Ort/ da die Vögel zu seyn pflegen/ dann wann sie es fressen/ so entschlaffen sie/ als wann sie voll Weins wären/ also/ daß man sie mit den Händen fangen kan.

Mit dieser Kunst kan man auch andere Vögel/ die mit grossen Schaaren fliegen/ fangen.

Item man mag auch wohl die Körner in Schwefel kochen/ so sterben sie alle/ wann sie darvon fressen. Willt du aber daß sie nicht sterben/ so gibe ihnen von Stunden an Baum-Oel zu trincken/ so sterben sie nicht.

## 108. Daß die Reb-Hüner truncken werden/ und sich leichtlich fangen lassen.

Man kan die Rebhüner leichtlich fangen/ wann man ihnen Wein unter das Fressen steller:

dann ein jedweder Vogel wird bald truncken / wann man ihm gleich Wasser unter den Wein thut. Jedoch daß mehr Wein als Wasser seye/ und in einem Geschirr hinsetzt / wann sie nur ein wenig darvon sauffen/ so schlaffen sie ein.

### 109. Wilde Enden / mit den Händen zu fangen.

Man gebe nur Achtung / wo die Enden zu trincken pflegen/ und an statt des Wassers schwartzen Wein hingestellet/ dann sobalden sie darvon sauffen/ fallen sie hin / daß man sie leicht fangen kan.

Desgleichen thut auch die Wein-Hefen.

Man brauche nichts anders / daß die Enden und andere Vögel truncken werden / und sich fangen lassen/ als da sind etliche Körner: Dann wann man Kletten-Saamen an den Ort hinstreuet / wo sich die Vögel aufhalten / und sie denselbigen fressen/ so bekommen sie einen solchen Schwindel darvon / daß man sie mit Händen fangen kan.

Eine andere Meinung ist diese / man kochet Tormentill-Wurtzel in gutem Wein / und und unter denselben thue man auch Weitzen und Gersten in den Topff. Dieses alles streue an den Ort / da man den Vogelfang angestellet hat so werden sie die Stücklein von der Tormentill-Wurtzel / mit den andern fressen / davon werden sie nun also sehr truncken / daß sie nicht fliegen können/ und ist dieses am besten/ so es sehr kalt / und tieffen Schnee gibt.

Oder man kan auch an dem Ort / wo die Vögel hinfallen / Gersten streuen / und zugleich einen Theil von Gersten-Mehl / Rinds-Galle und Bilsen-Saamen machen / und solchen auf ein Bretlein hinsetzen / welche Vögel nun darvon fressen / die werden voll / daß sie nicht fliegen können / daß man sie mit den Händen fangen kan.

Man vermischet auch Gersten / Fliegen / Schwämme und Bilsen-Saamen unter einander / und macht einen Taig daraus / den legt man auf das eine Bret / wie zuvor.

## 110. Die Krähen mit den Händen zu fangen.

Wann man Krähen-Aeuglein klein gerieben unter das Fleisch vermischet / so kan man sie fangen.

## 111. Daß die Dauben nicht wegfliegen / oder aussen bleiben.

Nimb ein Todten-Bretlein von einer Baar / da ein Kind ist begraben worden / welches vor der Tauffe gestorben ist / lege das unter das Loch / wo die Dauben darüber aus- und eingehen / wieder kommen / wann man sie nicht einsperrt oder umbringet / und sollten sie zehen oder mehr Meilen getragen werden.

Wilt du aber daß dir deine Dauben / frembde Tauben bringen / so gib ihnen zu fressen Laimen von einem alten Backofen / mache den Laimen an / mit ein wenig Anis / das fressen sie gerne / und andere Dauben riechen es von denen / und fliegen mit ihnen hinein in den Schlag.

112. Wie man seine Dauben nicht allein alle behalten / sondern es auch also machen solle / daß andere Dauben auch zu ihnen kommen / und bey ihnen bleiben.

Nimb Herings-Lacke / Hanff-Saamen / Wicken / Erbiß / gebra ten Leim / Urin / Saltz / Bohnen-Mehl und Hönig / dieses alles mische untereinander / in einer Pfannen / lasse es wohl sieden und kalt werden / und mache eine Massam daraus / lege es in das Dauben-Haus / daß sie darvon essen / diß solle ein gut Stuck seyn / dann welche Daube darvon frisset / die wird wegen des Geruchs alle andere D uben mit sich bringen / die zu ihr kommen / und wann er nicht mehr dann nur ein paar Dauben hätte / so solle er doch mit dem einigen Paar / die andern alle fangen können.

113. Daß die Hüner viel Eyer legen.

Giebe ihnen Haasen-Lorbeer / und Haasen-Dreck / klein zerrieben / und in nasse Kleyen gestreuet und untergemenget / lasse sie es also fressen / so legen sie wohl / giebst du es ihnen 2 oder 3 malen / so legen sie sich zu Todte.

Oder giebe einer jungen Hennen / wann sie anfahen will zu legen / eine halbe Ahlrupen Leber / so wird es eine gute Leg-Henne / giebst du es ihr aber gantz / so wird sie sich zu todte legen.

Sonsten aber / wann man Geiß-Rauten nimbt / und dasselbige den Hennen zu fressen giebet / so legen sie viel und grosse Eyer.

Speisset man sie mit Hanff-Körnern und Nessel-

Nessel-Saamen/ so legen sie den gantzen Winter.

Wann aber sonsten die Hüner nicht legen wollen/ so gieb ihnen nur schwartzen Coriander/ so werden sie bald darauf zu legen anfangen.

Notandum, die Kerne von den Wein-Trauben/ die Bohnen und die Hülsen von den Bohnen/ machen die Hüner gantz unfruchtbar/ daß sie nicht wohl legen noch bruten.

### 114. Eyer lang gut zu behalten.

Wann man die Eyer in Aschen oder Rocken setzet/ so bleiben sie das gantze Jahr gut/ sie müssen aber auf den spitzigen Ort stehen/ und auf keiner Seiten liegen.

### 115. Eine Henne durch den Kopff zu stechen/ daß es ihr im geringsten nicht schade.

So man einer Hennen den Kopff auf den Tisch leget/ ihr ein Messer recht mitten auf den Kopff setzet/ und mit einem Teller oder Hammer/ gantz durch den Kopff schläget/ also/ daß das Messer in dem Tisch stecket/ wird es der Hennen nichts schaden/ wann nur das Messer geschwind wieder aus den Tisch gezogen/ der Hennen aber der Schnabel geöffnet/ und ein Bröcklein Brod darein geschoben wird. Hätte ich es nicht selber probiret/ so würde ich solches zu glauben schwerlich bewogen worden seyn.

### 116. Zwo Hennen auf zweyen Fingern in eine Stuben bey Nachts-Zeiten zu tragen.

Gehe zu Nacht in einen Hünerstall/ und

wann die Hüner zu ihrer Ruhe aufgesessen / so halte ihrer zweyen zween Finger an die Spohren/ oder Klauen / so sitzen sie auf / und leiden / daß du sie trägest/ wohin du willt/ so einen starcken Schlaf haben die Hüner / die Hahnen aber sind leichtlich zu erwecken.

### 117. Eine gantz wilde Henne so zahm zu machen / daß sie von sich selbsten unbeweglich still / und in grossen Furchten sitze.

Willt du eine wunderliche Kurtzweil anfangen/ so nimb eine Henne / die seye beschaffen / wie sie wolle / setze sie auf einen Tisch / halte ihr den Schenckel auf den Tisch/ fahre ihr mit einer Kreiden über den Schnabel herab/ nach der Länge hinaus / daß die Kreyde von dem Schnabel an/ einen starcken langen Strich auf den Tisch mache / lasse die Henne also ledig / so wird sie gantz erschrocken stille sitzen/ den Strich mit unverenderten Augen sehen / und wann nur die Umstehenden sich stille halten / nicht leichtlich von dannen fliegen / eben dieses geschicht auch/ wann man sie auf einen Tisch hält / und ihr über die Augen einen Spahn leget.

### 118. Eine lebendige Henne ungebunden auf der Erden liegen machen / daß sie nicht darvon lauffe.

Wann man einer Henne die Füsse zusammen bindet / und sie auf die Erden niederleget / so wird sie erstlich flattern / und sich loß reissen wollen / wann sie aber verwundet / wird sie endlichen mit der Brust auf dem Pflaster ligend bleiben.

Machet man ihr nun einen Strich vor das Gesicht/und lässet sie solchen ansehen/ so beharret sie darauff mit den Augen/ und wann man ihr auch die Füsse gleich wieder aufbindet/ so wird sie doch ligen bleiben/und den Strich ansehen/ ja sich auch nicht leichtlich darvon bringen lassen. Hiervon kan keine andere Ursach gegeben werden/ als die starcke Einbildung/ und ist die Probe leichtlich zu thun/ kan auch dergleichen bey andern Thieren beobachtet werden.

119. Daß ein Hahn des Nachts nicht krähe.

Wann man einen Haus-Hahn das vorderste Spitzlein von der Zungen abschneidet/ so krähet er des Nachts nicht/ welches Buben-Stuck einsmahls ein Knecht gethan/ darmit er nicht immer so früh hat auffstehen dörffen.

## Von den Hunden.

119. Hunde abzurichten/ daß sie einen Diebe auffsuchen/ und angreiffen/ wann er gleich schon zimblich weit/ und entwichen ist.

Solches solle in Engeland unterschiedlicht practiciret werden/ so gar/ daß solche Hunde einen Dieb spühren/ wann er auch gleich schon zu Schiffe gegangen/ und deshalben in das Wasser springen/ und auff das Schiff zuschwimmen/ daß man sie hinein nehmen muß/ da sie dann unter sehr vielen Leuten den Dieb/ der den Diebstahl begangen/ anfassen/ wie aber solches zugehet/ solle hiermit angezeiget werden: Die Herren und Leute so

solche Hunde halten / führen den Hund an den Ort / wo der Diebstahl geschehen / und der Dieb seinen Fuß niedergesetzet; und weiln man sie nun schon gewehnet / dieser Spuhr nachzugehen / so werden sie alsobalden loß gelassen / und verfolgen sie diese Spuhr auch so genau / wann es nur nicht geregnet / daß es ihnen nicht fehlet; sondern der Dieb gewiß von ihnen gefunden wird. Die Abrichtung aber gehet also zu; Man lieset junge Hunde aus / von dieser Art / so von guter Stärcke und Grösse sind / und wann sie das Alter haben / wie man sie sonsten abrichtet / auff das Jagen / so führet man sie an solche Ort / als Kammern und Zimmer / und leget Beutel mit Gelde / Silber-Geschirr / und dergleichen Sachen an einen Ort / die gewöhnlich pflegen gestohlen zuwerden / die bestreichet man mit einer gewissen starck-riechenden Sache / als mit Fleisch / Speck / alten Käse / und dergleichen / und mit dergleichen bestreichet ein anderer / auch seine Schuhsolen / und gehet mit solchem Beutel / Silber-Geschmeid / oder was es ist / nicht gar weit. Wann nun der Hund die Stelle gerochen / und dergleichen Geruch auch an den Fußstapffen findet / führet man ihn gar genau auff der Spuhre fort / bis er die Person findet / die man zum Abrichten brauchet; darauff führet man den Hund wieder zurucke an den vorigen Ort / da thut man ihme gütlich und schön / und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man mit andern Geruche / der immer gelinder ist / etliche mahlen / bis man endlich nichts Riechendes mehr gebrauchet / sondern nur einen Menschen / der gar schwitzig / und erhitzt ist / dessen Geruch der

Hund gar balden empfinden kan; und der wird immer weiter und weiter gelassen; bis endlichen der Hund aller/ auch der gelinden Spuhren/ gewohnet. Wiewohln darbey zu mercken/ daß ein Dieb/ wann er in dem Handel des Stehlens begrieffen ist/ wegen habender Sorge/ Furcht/ und Vorsichtigkeit/ und andern dergleichen Regungen/ eine grosse Wallung in sich befindet/ deswegen in ihme die Geister viel stärcker aushauchen/ und gantz andere Beschaffenheit haben/ als anderer gemeiner Persohnen; Also/ daß ein Hund solche von dessen Fußtritten/ hinderstellige ungemeine Theiligen/ zumahln solche auch bey etwa vorgegangenē Lauffen des Diebes stärcker/ und in grösserer Menge überall an der Erden kleben bleiben/ gar leichtlich vor andern riechen/ und derselben nachgehen kan. Auch ist dieses darbey zu mercken/ daß die Meister/ so solche Hunde halten/ dieselbigen sehr wohl in acht nehmen/ ihnen einerley/ und zwar nicht gar gute/ Speisen geben/ und sie mehrentheils an einem Orte lassen/ darmit ihnen der Geruch nicht verderbet werde.

### 120. Daß aus einem Hunde und Wolffe/ die Art gezeuget werde/ so Wolff-Hunde genennet werden.

Plinius nennet diejenigen Hunde/ so aus einem Wolffe oder Hunde gezeuget werden/ Crocutas, welches auff teutsch so viel heisset/ als Wolff-Hunde/ von diesen sagt er/ daß sie alles mit den Zähnen zermalmen/ und/ was sie fressen/ gleich verdauen. Galenus sagt/ daß aus einem Wolffe eine Hündin/ und aus einem Hunde eine Wölffin könne empfangen

gen und besämet werden / die Befruchtung auch behalten / und zur Vollkommenheit bringen / daß ein gemischtes Thier daraus werde. So schreibet auch Albertus, daß aus einem Wolff und Hunde/ ein grosser Hund werde gezeuget werden / welchen man Mastinus nenne / so sonsten der Nahme eines starcken Hauß-Hunde ist / und daß solches wahr sey/ kan ich bezeugen / indeme ich vor wenig Jahren an eines grossen Herrn-Hofe gewesen / da ein Wölffin / die gantz klein dahin gebracht / und so zahm aufferzogen worden / daß solche mit andern Hunden in dem Schloß überall herumb gelauffen/ auch endlichen mit einem Hunde zukommen / da sie dann 5. solche Wolff-Hunde geworffen / die von der Wölffin gesäuget worden / so hernach gantz zahm gewesen/ wie andere Hunde/ und im Schloß mit herumb gelauffen / aber ihre rauberische Art/ noch also klein / schon genugsam von ihnen spühren lassen / welche hernach dem Hoff-Jäger übergeben worden.

### 121. Wie schnell-lauffende Laconische Hunde/ von einem Hunde und Fuchs/ gezeuget werden.

Es schreibet Aristoteles, und aus demselbigen auch Galenus, daß sich solche Thiere mit einander begatten / die zwar von Unterschiedlichen Arten / aber von Natur doch nicht gar zu sehr unterschieden sind / sonderlichen/ wann sie gleich klein mit einander auffgehalten werden / in gleicher Grösse sind/ und eines so lang trächtig als das ander seye / wie dann gewiß / daß solches bey Fuchsen uud Hunden angehet / diejenigen Hunde aber / so aus einem

Fuchs

Fuchs und Hunde gebohren werden/ nennet man Laconische; da dann der erste Wurff aus beyderley Art zugleich gemischet ist/ wann es aber weiter gehet/ so verändern sich die Gestalten/und endlichen werden sie wiederumb der Mutter ähnlich/ solche Hunde nennet man nun Fuchs-Hünde/ und scheinet/ daß diejenigen Jagd-Hunde/ so zu Hasen gebrauchet/ und mit Nahmen Wind-Hunde/und Wind-Spiel genennet werden/ am Kopffe etwas spitzig zugehen/ also das sie mit ihren Mäulern denen Fuchsen nicht ungleich sehen.

## 122. Daß ein Hündlein sehr kurtzweilig werde/ gerne spiele/ hin-und wieder springe/ liebkosend belle/ gelinde beisse/ den Fuß als eine Hand gebe/ und was man hinwirfft mit dem Maule fasse und hole.

Solches ist endlichen nichts seltzames/ und lassen sich die kleinen Hunde zu allen Sachen gerne abrichten/ wie es dann auch welche giebt/ die dergleichen Hunde umb ein gewisses Geld zu allerley Lust und Ergötzung abrichten/ und lehren/ hier aber wird solches nicht also verstanden/ sondern man muß dergleichen kleines Hündlein/ umb einen Affen seyn lassen/ so wird es viel artig-und lächerliche Händel lernen/ wann es sich aber gar mit demselbigen begatten solte/ so wird die Zucht darvon überaus geschickt werden zu allerhand Spiel-Wercke wie dann offt die Gauckler/ und dergleichen Landlauffer/ die Hunde zu allerhand solchen Gauckeleyen/

ckeley/ und Possen abrichten/ und hernach spielen lassen.

## 123. Daß die Hunde starck und schnell lauffend werden.

Solches lehret Columella mit diesen Worten: Wañ man an Hunden eine gute Art erhalten will/ so muß man sie bisweilen an einem anderen Thiere saugen lassen/ weiln die Milch und die Geister von einer Säug-Amme/ allezeit dem Gemüth mehr Nahrung giebt/ als dem Leibe. Nun vermeinet man/ wann man Hunde zur Jagd aufferziehen wolle/ solle man sie nicht saugen lassen an gemeinen Hunden/ auch nicht an Ziegen/ oder Schaafen/ weil sie darvon nur träg/ und schwach würden/ sondern an einer Hünde/oder Stück Wild/oder zahmen Löwen/ oder Rehe/ oder Wölffin/ so würden sie starck und schnelle werden/ und wird auch dafür gehalten/daß/neben der Mutter-Milch/ den jungen Hunden nichts besser/ als wann man ihnen etwas Blut von den Thieren/ so die Hunde gefangen/ gebe/darmit sie allgemach an die Jäger-Kost gewöhnet würden/ auch wird dafür gehalten/ daß wann die Hunde also klein mit der Kühe-Milch auffgezogen werden/ daß sie hernach desto frischer und behertzter auch an die allerwildesten Ochsen gehen.

## 124. Wo die grossen Löwen-Hunde herkommen.

Porta gedencket/ daß aus einem Hunde und Löwen/ die Art Hunde komme/ so Löwen-Hunde genennet werden/ und bekräfftiget solches aus unterschiedlichen Authoribus, und will/daß die Arcadi-

schen

schen Hunde zu erst von Hunden/ und Löwen wären gezeuget worden.

## 125. Wie kleine Hündlein zu zeugen.

Das Frauen-Zimmer hält solche kleine Hündlein sehr hoch und werth/ so in der/ in dem Adriatischen Meer/ nicht weit von Ragusa/ liegenden Insul/ vor alters Melita, heutiges Tages Meleda, oder Melada genannt/ gezogen würden/ und dahero dann solche kleine Hündlein Meliteer-Hündlein genennt werden/ wie sie aber zu wege gebracht werden/ scheinet Aristoteles zu lehren/ wann er also spricht: warumb haben unter den Thieren etliche einen so kleinen/ etliche aber einen gar grossen Leib? Worüber man nun zweyerley Ursachen geben kan/ nemlichen daß solches entweder von dem Ort/ oder von der Speise herkomme/ wann nemlich jener gar enge/ und diese gar wenig ist. Welches dann etliche mit jungen erstgeworffenen Hunden auch versuchen/ und die Hündlein in enge Hüttlein einsperren/ und also erziehen/ welche/ ob sie gleich niedrig sind/ doch an allen Gliedern nicht so wohl gestalt werden/ wie man an den Meliteer-Hündlein siehet/ weiln zwar der Ort etwas thut/ die Natur aber ihre Würckung nicht auf gleiche Weise einschräncken lässet. Ein gewisser Author schreibet/ daß diese Meliteer-Hündlein bey den Sibaritern überaus hoch und lieb gehalten worden/ weil sie unter den Hunden nichts anders sind/ als die Zwerge unter den Menschen/ die wurden aber nur zur Lust gehalten/ und niedlicher gespeiset als andere/ dienen aber sonsten zu nichts/ die man darzu

er-

erwehlet / müssen gar klein seyn / also / daß wann sie gleich ihr gehöriges Alter haben / sie dannoch nicht grösser sind / als eine grosse Mauß / darzu müssen sie viereckicht vom Leibe seyn / keinen grossen Kopff / ein kleines Maul / und eine eingebogene Nasen haben / die man ihnen / weil sie noch klein sind / deßwegen einbricht. Auch müssen sie lange hangende Ohren / sehr kurtze Schenckel / zimblich grosse Füsse / einen langen Schweiff / und am Halse bis auff die Helffte des Leibes / lange Mähnen haben / so / daß der übrige Leib siehet / als wann er geschoren wäre; von Farbe müssen sie weiß seyn / oder auch gantz rauch / und mit sehr langen Haaren. Wann man diese in ein enges Gebäuer einsperret / und ihm gar wenig zu essen giebet / daß sie nie satt werden / läst man sie hernach zu mit andern / so bekommet man noch kleinere.

## 126. Daß ein Hund klein bleibt / wie er geworffen worden.

So solle man ihme nichts zu Trincken geben / oder ein wenig Eberwurtzel eingeben.

## Daß die Hündlein schöne lange Locken und Zotten bekommen.

So kan man nur an die Oerter / wo sich solche Hunde hinlegen / abgeschorne Schaafs-Wollen und Felle hinlegen / dann wann sie diese stets vor Augen haben / so bringen sie Jungen / die lange Mähne haben / wie die Löwen.

## 126. Hündlein daß sie klein bleiben.

Man bestreichet die Bolognesischen / zarten und

und jungen Hündlein / von erster Jugend an / an den Füssen / Gelencken / und Rückgrad mit starckem Spiritu Vini. Et forsan eo modo Pygmæi ex infantibus formari possent.

# Von den Hunden.

## 127. Wann ein Hund abnimmt/ oder ausdorret.

Die Erfahrung bezeuget / daß die Hunde zum öfftern/ ob sie gleich noch so viel zu fressen habē/dennoch sehr abnehmen / oder ausdorren / diesen kan man aber leichtlich helffen / so man ihnen nur zum öfftern viel Butter zu fressen giebet / wann er nun darvon nicht wieder zunehmen will / so ist es ein gewisses Anzeichen / daß sie den Wurm unter der Zungen haben / welchen man ihnen mit einer Nadel ausgraben muß / wann hernach dieses auch nicht hilffet / so ist weiter kein Rath mehr.

## 128. Wann ein Hund einen bösen Haiß hat.

Wann die Hunde diese Kranckheit haben / so pflegt man ihnen Menschen-Koth / und Hunds-Koth / auffzulegen/ oder umb den Halß zuschlagen.

Eine Mauß mit Eisen-Kraut gekochet und getruncken / solle auch gut dafür seyn.

## 129. Wann ein Hund verwundet wird.

Wann ein Hund eine Wunde bekommet / und er nur den Schaden mit der Zungen erreichen kan/ so

so hat es keine Noth mit ihm / dann er hat gar eine heylsame Zunge / wann er seine Schäden erreichen / und belecken kan / so heylet der Schade von ihme selber / kan er aber den Schaden mit seiner Zungen nicht berühren / und erreichen / so giesse man ihme/so es nur eine schlechte Fleischwunde ist/ Spiritum Terebinthi darein / und wasche ihme den Schaden mit einer Brühe oder Gesöde/ darinnen Johannis-Kraut/ Ehrenpreyß/ Sanickel/ Sinau und Persicaria gesotten/ wohl.

Oder man lässet nur Taback-Safft in die Wunden tropffen.

Oder man gebrauchet Regen-Würmer in die Wunde / dann selbige heylen gar schön/ und ziehen alle Wunden gewaltig zusammen. Darumb wäre rathsam/so ein Haußwirth allezeit Regen-Würmer / Mayen-Würmer und andere dergleichen nutzliche und nöthige Würmer in Hönig liegen hat/ daß man sie in Nothfall gebrauchen kan/ oder man bestreichet ihnen die Wunde mit Taback und Johannis-Blumen-Oel.

## 130. Daß die Hunde nicht wütig werden.

Wann die Hunde räudig und schäbigt werden/ und gar eine unreine Haut bekommen / so schabe die äusserste Schale von Scheißbeern-Holtz/ und behalte die unterste / thue guten reinen Schwefel darzu / und Alaun/stosse dieses alles klein/ thue auch altes Schmeer und ungesaltzne Butter darzu / lasse es in einem Topffe wohl mit einander auf sieden / rühre es wohl durcheinander / und wann es kalt worden ist/ so schmiere die Hunde darmit.

131. Daß

### 131. Daß die Hunde nicht wütig werden.

Die Hunde haben unter ihrer Zungen eine Ader/ in Gestalt eines Würmleins/ von rund und langer Form/ wann man selbige heraus nimbt/ so wird der Hund von allem Wüten befreyet bleiben/ ja man wird dardurch verschaffen/ daß er kein gar ungestümiges Anbellen wird von sich hören lassen/ noch jemand einigen gefährlichen Biß versetzen.

### 132. Den Biß võn Wütigen Hunden an dem Viehe zu heylen.

So ein wütiger Hund ein Vieh oder andern Hund gebissen hat/ so tauche man nur dasselbige Viehe/ oder Hund/ geschwind in ein kaltes Wasser/ und gebe ihme Butter und Brod zu fressen/ und binde ihme alsobalden Menschen-Harn darauff.

Item nimb weissen Senff/Jachandelbeer/oder Wacholderbeer/ und Ebernholtz/ dieses alles untereinander gestossen/ und geschabet/ und in Hönig zuvor ein wenig warm lassen werden/ und zerlassen/ darnach Mayen-Butter auff ein Stuck Brod gestrichen/ und obgemeldte Stuck/ oder Materien/ so viel einem daucht/auf das Brod und Butter gethan/ und dem Viehe oder Hund zu fressen gegeben.

### 133. Den Biß von wütigen Hunden an den Menschen zu heylen.

Nimb Angelica-Kraut und Wurtzel/und Raute/ und zerstosse diese drey Dinge wohl/ und mache

mit Hönig ein Pflaster daraus / lege es über den Schaden / es seye Schlangen oder thörichter Hunds-Biß / so zeucht dir das Pflaster allen Gifft heraus.

Oder nimb Gummi Oppopanac. 3. Loth/Pech 12. Loth / zerlasse das Gummi in guten starcken Wein-Essig / mische es durcheinander / und mache ein Pflaster daraus / und lege es auff den Schaden.

## 134. Wann die Hunde triefende Augen haben.

Triefende Augen bekommen die jungen zarten Hündlein leichtlich von Fleischfressen/ wasche ihnen aber die Augen mit warmen Wasser alle Tage fein wohl aus/und lege das Weisse von einem Ey/ mit Meel vermischet/ Pflastersweiß darüber / so wird es bald anderst mit ihnen werden.

## 135. Wie die so genannten Loch-Hündlein/ und Schlieferlein auf den Dachsen-und Fuchsfang wohl abzurichten.

Der allerbeste und leichteste Weg / sie abzurichten/ ist dieser / man solle umb dieselbige Zeit / wann die alten Füchse oder Dächse ihre Jungen haben / die alten Schlief-Hündlein nehmen / und unter das Erdreich schliefen lassen ; Wann sie dann anfangen / in der Höhle zu bellen / solle man mit den andern jungen Hündlein für ein jedes Mund-Loch tretten / und gar still vor der Höhle halten / und sie auch kämpffig / und beissig werden lassen. Wann aber der alte Fuchs / oder Dachs gefangen ist/

ist/ und nur allein ihre Jungen in Schlupffloch sind/ so solle man die alten Lochhündlein zusammen kuppeln/ darnach die Jungen in das Schlupffloch zugleich mit lauffen lassen/ und hetzen und schreyen: Wohl dran! Wohl dran! Mein Lochle! hau hau/ hasche ihn/ hasche ihn/ wann sie dann irgend einen jungen Dachsen/ oder Fuchsen erhaschen/ solle man denselben ihnen lassen in dem Schlupffloch umbringen/ und erwürgen. Indeme sie aber also in dem Dachsloch stecken/ solle man gar wohl zusehen/ daß die Höhle mit dem Grund unversehener Sache nicht verfalle/ und die jungen Hündlein beschädige: darnach solle man die jungen Füchßlein und Dächßlein nach Hause tragen/ die Leber und Schweiß mit Käs/ und Schmaltz rösten/ und also den Hunden zum Jagd-Recht zu fressen geben/ und allwegen den todten Kopff/ vom Wildstuck ihnen zeigen.

## 137. Alle Hunde in einem Dorffe zusammen zu bringen.

Nimb das Kraut Hunds-Zunge/ mit einem Frosch-Hertzen/ und ihrer Matrice an einen Ort gelegt wo man hin will/ so versamlen sich daselbst die Hunde in dem gantzen Dorffe: und so du dasselbige unter deiner grossen Zehen hast/ so erstummen alle Hunde/ und so du ferner solches Kraut an den Halß eines Hundes hängest/ also/ daß er es nicht mag anrühren mit dem Maul/ so laufft er stets Ringsweise umb wie ein Rad/ biß er auf die Erde nieder fället/ als wäre er todt.

## 139. Einen jungen Hund zu erkennen / ob er guter Art seye.

Diß kan man bey jungen Hunden / weil sie noch klein sind / an den Füssen mercken / ob sie groß und starck werden wollen / dann wann sie breite Füsse/ starcke Beine/ vornen niedrig / und hinten hoch/ein groß glatt-aderícht Haupt haben/welche grosse Adern / nicht aufgereckte / sondern hangende grosse Ohren/ einen länglichten Leib / einen feinen gleichen Rucken/der in der Mitten nicht hocherhaben/ hoch/ ein-oder niedergedruckt ist/nicht so gar eingebogene hohle / sondern fein zu einer Krümme zusammen-gehende Seiten / und dicke fette Hinter-Backen besitzen / auch über den Schwantz fein breite sind / solche wollen feine starcke Hunde werden/ sonderlich wann sie fein muthig sind / und sich erstlich an ein Ding machen / weiln sie noch kleine sind / wie gemeiniglich die jungen Englischen Hunde pflegen zu thun

# Von unterschiedlichen Roß-Artzneyen.

## 139. Wieder den Wurm der Pferde.

Lasse das Pferd drey Tage nacheinander purgiren / mit Hasel-Wurtzel / und ein Monat nach dem / noch einmahln / inzwischen gebrauch solgende Salbe: Nimb Lein-Oel/ Terpentin jedes 8. Loth/ lasse sie zergehen/und thue darzu Grünspan 1. Loth/ sublimirten Mercurii 2. qu. und schmiere das

Pferd

Pferd also / daß es die Wunden nicht lecken könne / sonsten müste es sterben.

### 140. Wann einem Pferde die Füsse verböllet sind.

Dieses geschicht leicht im Sommer / wann die Pferde in der grossen Hitze auf harten hitzigen Erdreiche gehen müssẽ / alsdann lasse man ihnen die Eisen abnehmen / mische frischen Kühe-Mist mit Eyerklar / und schlage ihnen solches über / so wird es besser.

### 141. Wider das Husten der Pferde.

℞. Süßholtz gantz klein geschnitten / und dem Pferd unter das Futter gegeben/ vertreibt den Husten / und das Keichen / und die Pferde fressen es gerne.

### 142. Wann ein Pferd nicht fressen will.

Nimb Sevenbaum/ Fœnum græcum, und ein wenig Teuffels-Dreck / oder jedes gleichviel / vermische sie wohl unter einander / und giebe darvon dem Pferd einen Löffelvoll / angefeuchtet / sonsten bläset es die Matern aus dem Futter darvon.

### 143. Wann einem Pferde Beulen gedruckt.

Tuncke einen Wiesel-Balg in Brandwein/ oder wasche die Bäulen darmit.

### 144. Wann ein Pferd den Fuß vertretten hat.

Nimb frischen Leim / mische darunter einen

Schuß Büchsen-Pulver/und schlage es dem Pferde über.

### 145. Wann ein Pferd kollert.

Schmiere das Gebisse am Zaum starck mit Muscaten-Nuß-Oel / so wird er sanfft.

### 146. Ein tiefgedrucktes Pferd bald zu heylen.

Wasche die Wunden aus mit frischem Urin/ und streue darein Taback-Aschen/ so wirstu Wunder sehen: dann die Aschen frischet das ungesunde Fleisch/reiniget die Wunden/und machet frisch Fleisch.

### 147. Daß ein Pferd den Wurm nicht bekomme.

Lasse das Pferd alle Monat mit Sevenbaum purgiren/ das ist/ giebe demselben im Futter/ ein wenig Sevenbaum zu fressen / monatlich im abnehmenden Liecht/ so bekommet es den Wurm nicht.

### 148. Ein Pferd dermassen zu stärcken/ daß es ohne Futter / 2. oder 3. Tag / 30. oder 40. Meylen lauffen kan/ worbey es aber trincken muß.

Nimb pulverisirter Meister-Wurtz / Beerwurtz jedes 2. Loth/Eberwurtz 3. Loth/ vermenge es mit einer Handvoll Haber-Meel wohl / feuchte es mit Brandwein oder Malvasir an / thue ein Gran Zibeth darzu / und so viel Safft als man aus einen Knoblauch Haupt bringen kan/ vermische es zu einem Teige / und backe auff einem heissen Ziegelstein 3. Kuchen darvon.

Wann nun dein Pferd einen weiten Weg lauffen solle/ so nimb eine dieser Kugel / stosse sie gar klein/ und giesse guten Brandwein darauff/ vermache es in ein Schwämlein / und lege es dem Pferd in das hohle Gebiß / oder Mundstock / so wird er muthig / giebe ihme auch in dem letzten Futter vor der Reise etwas zerschnitten Meister- oder Eber-Wurtz.

## 149. Wann ein Pferd röchelt.

Nimb Bibergeil 1. Loth / Teufelsdreck / rothen Bolus jedes 2. Loth/ mache daraus drey Kugeln/ eine so schwehr als die andere / giebe es dem Pferde mit laulichtem Wein ein/ auff 1. mahln/ reite oder treibe das Pferd darauff / bis es warm wird / wo es nöthig ist / so gebrauchet man des andern Tages noch eine Kugel.

## 150. Ein gewisses Mittel / wann ein Pferd die Mauchen hat / wie man solchem gleich helffen mag.

℞. Wild Katzenschmaltz anderthalb Loth / Hönig 1. Loth/ Leinöl 1. qu. frischer Butter anderthalb Loth / Spanischer Fliegen ein halb Loth / vermische alles wohl kalt unter einander/ und reibe dem Pferde die Mauchen 1. mahl oder 2. so wird dieses Ubel unfehlbar vergehen / man muß das Pferd binden/daß es nicht mit dem Munde darzu komme/ und auch zum wenigsten 8. Tage das Wasser meyden.

## 152. Ein schönes Secretum, die Pferde zu färben.

℞. Nimb ungelöschten Kalch 16. Loth / oder

Löffel / rothen Weinstein 8. Loth oder Löffel / schöner Goldglett 2. Löffel/ Silberglett 4. Löffel/ vermische alles wohl untereinander / giesse der allerstärckesten Holtz-Laugen von Buchen- oder Eichen-Aschen gemacht daran / rühre es wohl untereinander / darmit wasche oder netze dem Pferde die Haare darmit / so werden sie das erste mahln roth/ das anderemahl braun/ und das drittemahl schwartz.

### 152. Weisse Flecken auf schwartze Pferde zu machen.

℞. Operment 4. Loth / ungelöschten Kalch 8. Loth / mache es mit Menschenharn an / zu einer Salben / alsdann brauche es / und lasse es 24. Stunden darauff liegen / wasche es dann mit Wasser ab.

### 153. Den Pferden/ so nicht Stallen können/ zu helffen.

1. Wann ein Roß nicht Stallen kan / so nimb Lorbeeren / stosse sie klein / geuß Wein darunter / und giebe es dem Roß ein.

2. Nimb Senffe/ thue sie dem Pferde hinten in den Leib / einen Tage zweymahl.

3. Nimb Bilsen-Kraut/ seude es in Essig/ geuß es ihme in den Halß / wann es kaum eine halbe Stunde stehet/ so stallet es.

4. Oder stosse Krebs-Augen / streue sie auff ein Schnittlein Brod/giebe es ihme zu essen / in einer Viertelstunde stallet es.

5. NB. Die Reuter lassen einem Rosse/ so es nicht stallen kan / eine feine grosse frische Lauß/oder Wantze

Wantze/oder Filtzlauß/vornen in den Schlauch kriechen/oder eine Fliege/und halten den Schlauch zu/daß sie darinnen herumb lauffe.

6. Oder führe es auff einen Misthauffen/oder in einen Schaafstall/so stallet es auch alsobalden.

## 153. Einen vernagelten Pferde zu helffen.

Wann ein Pferd vernagelt ist/so briche ihme das Eisen ab/und nimb Hartz/das wohl gesotten ist/mit altem Schmeer/und binde es dem Pferde darauff. Wiltu aber den Nagel wissen/so geuß dem Pferde kalt Wasser auff den Huff/welcher dann am ersten trocken wird/den ziehe.

Oder nimb Mäußöhrlein-Kraut/samt der Wurtzel/und giebe dem Pferde/so der Nagel ausgezogen/im Futter zu essen/3. Tage nacheinander/so heylet es in 3. Tagen.

Oder nimb Ofen-Ruß/und weisses von Eye/menge es untereinander und binde es auf.

## 154. Ein bewährtes Stück für den auswerffenden Wurm der Pferd.

Für den auswerffenden Wurm der Pferde/solle nichts besser seyn/als zart gefeylt oder geschoben Kupfer und Brod/dreymahlen dem Roß im Futter zu fressen gegeben/so stirbt er.

## 155. Ein anderes bewährtes Stück/für den auswerffenden Wurm der Pferde.

Man lässet im Mertzen ein oder drey Maulwürffe fangen/thut selbige in einen rauhen unverglasurten Topf/verlutirt denselben auf das be-

ste / mit guten Laimen / und lässet solchen bey einem Töpfer in seinen Ofen / wann er brennet mit Einsetzen / so findet man hernach selbige auf das beste calcinirt, die stösset man zu Pulver / siebet es durch ein rein Haar-Sieblein / und verwahret es von der Lufft auf das beste / wann man nun solche gebrauchen will / so vermische man es unter zart-pulverisirtes Spiß-Glaß / und macht es mit Hönig zu einen Sälblein / das leget man nun Pflaster-weiß auf / das tödtet den Wurm an Menschen und Vieh.

## 156. So ein Pferd den Wurm hat.

So nimbt man Wermuth / Pfeffer / Knoblauch / Bertram mit alten Schmeer / wohl unter einander gestossen / und schmieret damit die offnen Wunden wohl / und legt Pflaster darauf / das heilet gewaltiglich.

## 157. Herrn Grafen von Montfort / bewährtes Pulver zu den Pferden / so denenselbigen für viel zufallende Kranckheit gut ist.

℞. Entzian 1. Loth / Fœnugræc. 1. Loth / vermische alles klein pulverisirt unter einander / und giebe alle Jahr zweymalen / als im Frühling und Herbst / dem Pferd unter dem Futter / das Pulver muß ein wenig genetzet werden / was nun einer von dem Pulver in drey Fingern fassen kan / das muß man selbigen auf das Futter streuen / 12. oder 14. Tage darvor oder darnach / solle man den Rossen die Knie-Ader schlagen lassen / das Roß muß

muß man aber diese Zeit warm träncken/ alleweg ein heiß siedend Wasser in das kalte giessen/ daß es laulicht wird/ deßgleichen magstu zu Zeiten dem Rosse einen gebäheten Schnitten-Brod in einen starcken Wein genetzt/ zu fressen geben.

## 158. Ein schönes Secretum, wann ein Gaul rotzig ist.

So nimb junge Hunde/die noch blind seynd/ brenne sie in einem reinen Topff zu Pulver/ mache ihn mit einer Stürtzen zu/ lasse aber ein Loch darinn/ nimb Hopfen/ und koche das in Covent/ in einen Hafen/ thue darnach dem Roß den Sack oben darüber/ daß der Brodem ihm in die Nasen-Löcher gehe/ wann du dasselbige gethan hast/ so nimb des Pulvers von den Hunden/ und stoße es dem Roß in die Nasen-Löcher/ das thue ein oder zweymaln/ so hilfft es/ so das Pferd jung ist/ ist es aber alt/ so hilfft es ein Jahr.

## 159. Eine braune Salbe für die Pferde zu machen/ vor alle Brühe/ alle Geschwulst/ alle Schläge/ alle Beulen/ es seye unter dem Sattel/ oder anderswo/ alle Tritt/ sie seyen offen oder nicht/ vor Rappen oder Maucken.

Ein Nösel Hönig/ Grünspan/ Alaun/ Q. Fernis/ ein wenig Wein-Essig/ stosse den Grünspan und Alaun klein/ und nimb darnach einen glasurten Topf/ thue alles darein zusammen/ rühre es durch einander/ setze es zum Feuer/ lasse es fein gemach sieden/ warte es fleissig/ daß es nicht über-

überlauffe/ laß niemand darzu gehen/ laß so lange kochen/ biß es roth wird/ nimb es darnach ab/ laß es kühlen/ und rühre es durch einander/ so hast du gewiß eine gute Salbe/ Geldes-werth/ mercke aber/ wann es eine Weile kochet/ so wird es gelb/ ist aber nicht genug/ dann wann es zu lange kochet/ so verdirbt es. Wann einem Pferd das Eyter ausbricht/ muß dieses auf die Tritt und Eyter-Brüche mit Hanff-Werck aufgebunden werden; die andere Schäden aber schmieret man nur mit der Salbe und wann sonsten kein ander Pulver helffen will/ so hilfft diese Salbe.

### 160. Gute Harn-Salbe.

Nimb gelb Wax/ Pech-Hartz/ Hirschen-Unschlit jedes ℔ß. Terpentin/ Butter/ auch ℔j. diese Materien in einem Tiegel zur Salben gemachet/ ist die rechte Harn-Salbe.

### 161. Ein köstliches Recept und gut Wasser/ wann ein Pferd verwundet/ geschossen/ oder verbrandt ist.

Erstlichen/ wann es im Frühling ist/ so nimb Fröschleich/ thue es in einem neuen glasurten Topf/ mache den oben fest zu/ und setze solchen unter die Erden/ lasse ihn neun Tag darunter stehen/ darnach nimb es wieder heraus/ seyhe es durch ein Tuch/ thue es in ein Glaß/ und mache es fest zu/ lasse es 12. Stunden an der Sonnen stehen/ diß Wasser heilet den Brand an Menschen und Vieh.

## 162. Ein Küssen unter den Sattel zu machen/ daß ein Roß nicht gedrucket werde.

Nimb ungebleichte Leinwand/ wie man sie zu den Sattel-Küssen pflegt zu nehmen/ tauche solche im Frühling/ in Fröschleich/ und lasse es trocken werden/ darnach lasse Küssen daraus machen/ es muß aber die erste Fröschleich seyn/ die du in selbem Jahr siehest/ so laufft kein Pferd auf.

## 163. Ein gut Pulver/ wann ein Roß gedruckt/ daß es inwendig ausheilet/ nüchtern eingegeben.

℞. Teuffels-Dreck/ grauen Schwefel/ rothen und weissen Bolus, und Zitwer-Saamen/ eines so viel als des andern/ vermische alles klein pulverisirt unter einander/ und giebe es dem Pferd ein.

## 164. Ein fürtreffliches Recept, ein Pferd fett zu machen.

Nimb Ehrenpreiß/ Lungen-Kraut/ so in den Eychen wächset/ Gundelreben/ Creutz-Salbey/ Eisen-Kraut/ Wachholderbeer/ gestossen Eychen-Laub/ Odermenig/ Heydnisch Wund-Kraut/ Wullen-Kraut/ Liebstöckel-Wurtzel/ Weinreben-Aschen/ alles an der Lufft gedörrt/ dann eines so viel als des andern genommen/ klein pulverisirt unter einander vermischt/ durchgesiebt und verwahret. Darvon gibt man einem Reit-Roß alle Wochen zwey oder dreymahln diß Pulver/ vermischt in einer Mulden/ einen Löfel voll/ und so viel Saltz darunter gegeben/ auch wird darbey

erinnert/ daß man den alten Pferden zweymahln des Jahrs zur Ader lassen solle.

### 165. Wann sich ein Pferd verfangen und versoffen / deßgleichen auch verschlagen hat.

Nimb guten Theriack 3. Loth / Lorbeer und langen Pfeffer jedes 1. Loth / Bibergeil vor 1. Gr. dieses zusammen gestossen / und mit wenig Wein gemischt/ theile es in 5. Theile / nimb einen Theil/ giebe es ihm in einer Maaß Wein/ so warm es erleiden kan / netze ein Tuch in Brunnen-Wasser / decke es über das Pferd / und eine andere Kotzen darauf/ hüffte ihm auf / lasse ihn zwey Stunde aufgehüfft stehen/ giebe ihm in der Zeit nicht zu fressen/ reite dann wo du willst. Probatum est.

### 166. Vor alle Rehen der Pferde / sonderlichen der Futter-Rehe.

Nimb Lorbeer / Muscaten / Ingber / Weyrauch jedes 1. Loth / das Weisse von 10. Eyern / diß alles wohl unter einander gemischt. Probatum est.

### 167. Den Pferden ein gut Freß-Pulver zu machen.

℞. Sadel-Baum/ Entzian / gelbe Violen-Wurtz / und ein halb Loth Fœnum græcum, Lorbeer / Beinbruch / grauen Schwefel jedes ℔j. Wachholderbeer/ Nesselwurtz jedes auch ℔j. Helffenbein/ Saltz jedes $\frac{1}{4}$. ℔. dieses alles gestossen/ und durch einander gemischt/ wann ein Roß kröpfft

oder

oder nicht zu nehmen will / so solle man alle Morgen einen Löffel voll Bier-Essig warm gemacht dem Roß eingiessen / darnach solle man nehmen von diesem Pulver ein Pfund / und allezeit Morgends und Abends einen Löffel voll unter das Futter besprengt / und gemenget / damit es das Pferd nicht wegblasen kan.

## 169. Wann einem das Vieh verhext und verzaubert ist.

Nimb Durant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Beerwurtz / Widertham / Quentel / diese Stücke zusammen gepulvert / und dem Vieh auf dem Brod zu fressen gegeben / auf Walpurgis Abend / so kan kein Vieh bezaubert werden / man muß auch das Geschirr oder Gefäß mit stoltzen Heinrich auswaschen / so schadet es der Milch nichts / und die Kuhe mit Metter-Kraut gewaschen / das Kraut muß aber in Urin gekochet werden. Probatum est.

## 170. Einen Nagel / Spannen-lang / und zweyer Messer-Rucken dick / mit den Händen drehen / daß er gleich einem Bohrer oder Neber werde.

Nimb einen Nagel / so groß du wilst / lege ihn in ein Feuer / daß er wohl erglühet werde / lasse ihn wieder erkalten. Willt du nun / kanst du ein Wettens einem andern anbieten / du wollest diesen Nagel durchdrehen / daß er gleich einem Bohrer oder Schrauben wird: Alsdann nim ein Schnuptüchlein / winde es oben um die Blatten des Nagels /

gels/ daß es haffte / darnach nimb noch ein Tüch-lein / wickle es unten um die Spitzen des Nagels/ halte das untere Theil starck zu dir / und drehe o-ben starck/ so drehet sich der Nagel so krumm / wie ein Bohrer. Ist leicht zu thun/ aber deme der es nicht weiß / duncket es unmöglich zu seyn.

## 171. Wie man Weihen / Raben/ Krähen und dergleichen lebendig fangen solle.

Kauffe aus der Apothecke / vor 3. oder 4. Kr. Krähen-Aeuglein / stosse es zu Pulver / oder zer-schneide es in Stücklein / wie den Jngber / dann nehme rohes Fleisch oder Lebern/ und zerschneide es auch in kleine Stücklein / damit sie gantz von ih-nen verschlungen werden können. Mache darnach kleine Löchlein darein / und thue das Pulver oder Schnitzlein hinein/ und lege sie an das Ort/ wo sie hinzukommen pflegen / und sobald sie solches ver-schlungen / werden sie auf den nechsten hohen Baum fliegen / und so truncken darvon werden/ daß sie von der Spitzen des Baums / auf die Er-den herunter fallen / dann kan man sie lebendig fangen.

## 172. Um zu machen/ daß eine Katz ein Feuer ausbrunze.

Es kam einsmaln ein lustiger Gesell in das Bier-Haus/ bey zimlich kaltem Wetter/ und fand daselbsten ein gar schlecht und elendes Feuer/ und sagte darauf/ daß er machen wollte / daß es die Katz mit Seichen auslöschen müsse; darzu nahm er die Gelegenheit in acht/ und nahm seiner Wir-

thin

thin Katz / legte ihren Kopf zwischen seine Knie / und hielte ihre vier Füsse starck in seiner eignen Hand / und mit der andern hielte er ihr nahe bey dem Feuer / den Schwantz auf / worauf die Katz so starck zu bruntzen anfieng / daß sie das Feuer gantz darmit auslöschte.

## 173. Eine Kurtzweil mit Endten und Geflügel anzurichten.

Nimb eine Elen starcken Faden / und ein kleines rothes Lümplein / binde es an das eine Ende des Fadens / und an das andere Ende ein Bißlein Käß / ein wenig kleiner als eine Bohne / welches man nun unter die Enden werffen kan / so wird alsobalden eine derselben es verschlingen und ihr das übrige des Fadens / mit dem rothen Lümplein anhangen / welche wann sie es verspühret / dergestalten erschrecken wird / daß sie von einem Ende an das andere lauffen / und indem es ihr noch immer nachfolget / von einem Teich oder Wasser zum andern fliegen wird / und wann sie dorten siehet / daß es ihr noch immer nachschwimmet / wird sie sich gar offt unter das Wasser taugen / und endlich noch immer forchtsamer wieder aus dem Wasser fliegen / und so lange hin und wieder lauffen / biß der Faden an etwas hängen bleibet / und entzwey bricht / oder den Käß aus dem Leib wieder heraus zeucht / darnach wird sie wiederum ruhig werden.

174. Wie man zwey Bilder machen solle / deren das eine ein Liecht anzünden / und das andere wiederum auslöschen solle.

Mache zwey Figuren von zweyen Bildern an eine Wand / thue in eines jeden Mund ein Röhrlein / von einer Feder / oder etwas anders / und doch so künstlich / daß man es nicht gewahr wird / thue in das eine Salpeter / welcher gantz subtil / trocken und pulverisirt / und thue ein dünnes Papierlein oben in das Röhrlein / und in das andere klein gestossenen Schwefel; dann nimb eine brenennde Kertzen in die Hand / und sage zu dem einen Bild Befehls-Weise / blase das Liecht aus: dann stecke das Papierlein mit der Kertzen an / und der Salpeter wird das Liecht alsobalden auslöschen; Gehe dann zu dem andern Bilde / (ehe der Dacht gantz ausgelöscht) und rühre den Schwefel darmit an / und sage: zünde das Liecht an / so wird es alsobalden brennend werden.

174. Wie in Normandey die Raben mit sonderbarer List gefangen werden.

Ein Rab ist (wie jederman bekannt) ein scheuer und listiger Vogel / derowegen braucht es List / wann derselbige lebendig soll gefangen werden / wie dann in Normandy gar viel geschicht / und zwar auf folgende Weise; wo die Raben pflegen zu hegen / und ihre Nahrung zu suchen / an solche Ort machen / und richten sie Dütchen oder Papier-Hörner mit starcken Vo-

gel

gel-Leim gefüllet / und stecken ein Stuck-Fleisch zum Aaß / auf einen spitzigen Stock / gantz gelinde in dem Dütchen / oder thun es nur also hinein/ daß der Rab um solches zu erlangen / den Kopf müsse hinein stecken / wordurch geschicht / daß indem der Vogel das Fleisch/oder das Aaß erwischt/ das mit Leim dick geschmierte Papier-Horn oder Dütchen/ ihm am Kopf hangen bleibet/ und demselben die Augen stopffet / also flieget der Raab auf solche Weise gekappet/ gantz irre in der Lufft/ und fället endlichen an einen Ort hin / wo ihn die Leute fangen. Dergleichen Raaben nennen die Landes-Leute allda Courbeaux Coiffes, gedoppelte Raaben.

## 176. Sehr lustiger Endten-Fang.

Wann die Endten- oder Andt-Vögel fischen/ so werden sie gefischt / dann ich habe gesehen / daß man auf Teiche/ wo die Andt-Vögel in der Menge hegen/ oder sich zu versammlen pflegten/ grosse starcke Faß-Reiffe gelegt hat / welche rings herum auf behörliche Weite mit Pantoffel-Holtz empor / und auf dem Wasser gehalten wurden / neben dem Pantoffel-Holtz waren an einigen Theilen Steine angebunden / um das Gewichte zu geben / damit die Reiffe schwer werden / und nicht durch die Endten weggeschleppet werden möchten. Demnach hiengen um die Reiffe starcke Angel mit kleinen Fischen / welche die Endten / oder Andt-Vögel lockten. Wann nun die Endten solche Fische herunter schluckten / wurden sie gefangen/

wie die Fische/ welche Endten-Fischerey gar lustig ist anzusehen.

## 177. Ein artiger Endten- und Wasser-Vogel-Fang.

In der neu-und spitzfindigen Natur-Kündigung b. 9. H. 18. §. 4. haben wir aus Peter Martyr / in dem dreyzehenden Buch / unter andern einen artigen Endten- und anderer Wasser-Vögel-Fang / dessen sich die Barbaren in dem Eyland Hispaniola/ und anderer gegen America ligenden Eyländern bedienen / abgeschrieben. Welches/ weilen es bey uns auch vielleicht könnte gebrauchet werden/ mir hier zu wiederholen gefallen hat.

In gedachten Eyländern/ absonderlich in Hispaniola sind verschiedene Seen / und viel stehende Teiche oder Weiher / darauf pflegt eine grosse Menge der Wasser-Vögel / als Endten/ Gänse/ Schwahnen/ Wasser-Hünlein / Meven/ Täucher/ so die Fischlein / Frösche / und anderes Ungezieffer / unten am Grund im Gekräut / und feuchter Schleimigkeit erzeugen / suchen. In gemeldte Wasser / werffen die wilden Leute hohle Kürbsen/ die sie wohl zu machen wissen / daß sie empor schwimmen/ darauf sitzen nun die Vögel. Mit einem solchen Kürbiß/ der vor den Augen durchlöchert ist / decket der Vogelsteller den Kopff und das Angesicht / als mit einer Bickel-Haube/ und gehet in dem Teich biß an den Hals oder Kien/ die Vögel der Meinung / daß es einer der herum schwimmenden Kürbsen seye / setzen sich darauf ; der Vogelsteller/ die Hand heimlich heraus ziehend/

hend / erdappet bald diesen / bald jenen / und stecket ihn in den zubereiteten Weid-Sack hinunter / die andern meinend / ihr Gespan seye von sich selbst unter das Wasser geschwommen / Speise zu suchen / setzen sich auch darauf / und durch gleichen Betrug hinderlistet / werden sie dem Sinn-reichen Vogelsteller zum Raub.

## Allgemeine Practica / von eigentlichen Verstand und Vorwissen von dem künfftigen Wetter / und Aenderung des Gewitters.

### 178. Vor-Bedeutung des Regens.

Künfftigen Regen / kan man aus folgenden oder dergleichen Zeichen abnehmen.

1. Wann der Mond / so erst neu worden / dunckele Hörner hat / so wird es regnen.

2. Wann das hohe Horn / des zunehmenden Mondes dunckeler ist / als das andere / wird es im Abnehmen regnen.

3. Ist das niedere danckler als das hohe so regnet es in dem ersten Viertel.

4. Ist es in der Mitte schwartz / so regnet es im Vollmond.

5. Wann der wachsende oder zunehmende Mond gegen Niedergang sihet / oder sich neiget / ist es auch eine Anzeigung des Regens.

6. Wann der Vollmond mit Dämpffen umgeben ist / und hat eine oder mehr schwartze und dicke Zinckel herum:

Oder so er bleich siehet / so ist desgleichen Regen vorhanden.

7. Man kan auch wahrnehmen / wann der vierte Tag / oder wie etliche wollen der fünffte Tag des Mondes Regen witterich ist / dann diese Tage zeigen seinen gantzen Lauff an / es seye mit Regen / Wind oder schönen Wetter.

8. Es bedeutet auch Regen / wann die Sonne / so sie aufgehet roth ist / und gleich darauf schwartz wird.

9. Wann um die Strahlen der Sonnen / so sie aufgehet / eine kleine dunckele Wolcken erscheinet.

10. Wann die Sonne zu ihren Aufgang gleichsam tief versuncken / anzusehen ist.

11. Wann sie etliche rothe Wolcken herum hat / welche mit andern schwartzen / grauen und trüben Wolcken vermenget sind.

12. Oder einen Zirckel herum hat / wie der obgedachte Mond.

13. Wann sie zu ihrem Aufgang etliche Strahlen oder Wolcken / gegen dem West-Wind / oder Sud-West schiesset und strecket.

14. Wann sie zu Auf- und Niedergang stumpfe verkürtzte und abgestümmelte Strahlen erzeiget.

15. Wann sie zu Anfang trübe und traurige Strahlen erzeiget / doch daß solches nicht ein Gewölck verursache.

16. Wann die übrige Planet-Sterne / auch mit einem Zirckel umgeben sind / ist es ein Zeichen des Regens.

17. Wann die Sternen nicht schimmern oder zwi-

witzern / oder etwas grösser scheinen / oder einen kleinen Kreiß um sich haben / ist es ein Zeichen eines grossen Wasser-Gusses.

18. Auch ist ein Zeichen des Regens / wann in mittler schöner Zeit / so der Himmel hell und klar ist / sich die Blitzen regen.

19. Deßgleichen wann im Sommer die Blitzen den Donner übertreffen.

20. Wannes im vollen Mittage donnert.

21. Wann auf der Höhe und Spitzen des Berges / etliche dicke Wolcken umschweiffen.

22. Wann sich ein scharffer / kalter Wind erreget / nachdeme der Regen aufgehöret hat / alsdann kommt ein besserer Regen hernach.

23. Wann die See-Vögel sich im Wasser fast unaufhörlich baden / zeiget es gewißlich Regen an.

24. Wann die Krähe am Ufer den Kopf offt netzet / oder darinnen schwimmet / und auf den Abend sehr krächzet.

25. Wann dem Raben das Gesang in der tieffen Gurgel krachet / und sich mit den Flügeln schwingt und schlägt.

26. Wann die Gänse schreyen / und mehr fliegen / als ihre Gewonheit ist.

27. Wann die Bienen oder Immen sich nicht fern von ihren Körben oder Stöcken thun.

28. Wann der Reyger traurig im Felde herum flieget.

29. Wann die Küh / Ochsen und Rinder mehr als sonsten essen / sich auf die rechte Seite legen /

gegen Mittag sehen / ihre Füsse unten rings herum lecken.

30. Wann die Küh gegen Himmel sehen / und von sich blasen / oder Lufft an sich ziehen.

31. Wann die Esel schreyen.

32. Wann die Hahnen alle Stund / oder viel aufeinander krähen/und sonderlich auf den Abend/ wann sie in ihren Hüner-Häusern hocken / dann das Hahnen-Geschrey / wann es zur ungewährten Zeit und Stund geschicht/als zu 9. 10. und 11. Uhren des Abends / zeiget gewisse Enderung der Zeit / als Sonnenschein und Trocken/ bey Regen-Wetter / und hinwiederum feuchte Regen-Wetter bey trockner Zeit.

33. Wann das Saltz feucht wird.

34. Wann die Privet oder heimliche Gemächer übler als sonsten zu riechen / oder zu stincken pflegen.

35. Wann die Wölffe heulen/und nahe zu den Häusern lauffen.

36. Wann die Spinnen herab fallen / ohne einigen Windes-Gewalt.

37. Wann die Hunde sich offtmahls auf der Erden umher werffen und wältzen.

38. Wann die Dauben spath zu dem Daubenschlag heimkehren.

39. Wann die Mucken / bevoraus Brämen und Küh-Fliegen / die Flöhe/ Wantzen / Läus und dergleichen Ungeziefer härter als sonsten beissen.

40. Wann der Klocken-Schall heller lautet / und

und man ihn weiter als zu anderen Zeiten höret.

41. Wann die Kräniche die Thäler verlassen/ und balden wieder umkehren.

42. Wann es im Sommer mehr blitzet als donnert.

43. Wann die Maul-Thiere und Esel ohne vorhergehende Ursache/ lang ihre Ohren spitzen.

44. Wann die Katze/ nachdem sie lang ihre Pfoden gelecket hat/ darnach mit der Pfoden offt über den Kopf fähret/ und das Haar darauf glatt streichelt und ordnet.

## 179. Vor-Bedeutung des Schnee-Wetters.

1. Im Winter soll und kan man das Schnee-Wetter hieraus abnehmen: Wann man nemlich siehet/ daß die dunckele Wolcken gleichsam weißlich werden/ sonderlichen wann der Nord-Wind wehet.

2. Wann man um Sonn und Mond viel bleiche oder halb rothe Creiß siehet.

3. Wann die Kält oder der Frost/ nachdem solcher zum strengsten angehalten hat/ nachlässet/ sich etwas mindert/ und die Lufft darauf dick und trüb wird.

4. Wann eine Kälte einfällt/ die trocken ist/ und nichts gefrieren machet.

5. Wann man mit vielen Regen-Zeichen erkennet/ daß die Kälte nahe ist.

## 180. Vor-Bedeutung des Hagel-Wetters.

1. Gleiches Urtheil mag man auch von Hagel fällen / wann man nemlich siehet / daß im Frühling oder Herbst/ die dunckele schwartze Wolcken weißlicht werden.

2. Wann man in dem April / neben vielen Zeichen des Regens / auch eine Vermischung von duncklen und weißlichten Wolcken verspühret.

## 181. Vor-Bedeutung der Winde.

Künfftige Winde mag man aus folgenden Vor-Warnungen mercken und erkennen.

1. Wann die Sonne roth ist/ im Niedergang.

2. Wann si , die Sonne in röthlichten Wolcken verbirget / und untergehet.

3. Wann die Sonne den gantzen Tag/ oder lange Zeit vor ihrem Niedergang / purpur-färbig gewesen / und wann sie niedergehet / grösser dann gewöhnlich scheinet.

4. Wann der Mond röthlicht siehet.

5. Wann die Wolcken bey schönen klaren Wetter sich hoch aufziehen.

6. Wann sich die Wolcken am Himmel sammlen, daß sie scheinen wie eine Heerd Schaaf.

7. Wann die Wälder und hohe Berge ein Gethön erregen.

8. Wann die Sterne auf allen Seiten gleichsam Funcken/ oder Strahlen schiessen.

9. Wann die Sternen grösser und heller Glantzes scheinen / als sie sonsten pflegen zu seyn.

10. Wann es des Morgens frühe donnert / oder auch im Winter donnert.

11. Wann es im Sommer stärcker und öffter donnert und blitzet.

12. Wann der Glocken-Thon/der sonst kaum zu mercken ist / nun laut und leichtlich gehöret wird.

13. Wann die Spatzen über die massen schreyen.

14. Wann sich die Hunde an der Erden viel umher wältzen.

15. Wann die Spinnen-Weben/ gleichsam als ledig hin und her schweben.

16. Wann die Endten ihre Flügel offt und lange Zeit ausstrecken.

17. Wan die Reyger auf den Abend in dem Flug schreyen.

18. Wann die Feuer-Flammen viel Funcken von sich geben.

19. Wann das Holtz mehr dann sonst zugeschehen pfleget / krachet und pratzelt.

## 182. Vorbedeutung von Donner/ Blitz und Ungewitter.

Künfftigen Donner / Blitz / und Ungewitter/ kan man wahrnehmen:

1. Wann er siehet / daß Morgens und Abends im Sommer / oder zu Anfang des Herbstes die

Sonne grössere Hitze als sonsten giebt / in den Lüfften aber ein gar dick und tieff Gewölcke erscheinet.

2. Wann die Tage im Sommer oder Herbst hitziger / oder brünstiger sind / als des Jahrs Gelegenheit mit sich bringet.

3. Wann zu Zeiten mit der Sonnen Niedergang / ein Regenbogen sich gegen Westen erzeiget.

4. Wann hin- und wieder in der Lufft / vielerley himmlische Bildungen / oder Impressiones gleichsam als brennende Fackeln schweben.

## 183. Vorbedeutungen / daraus das künfftige schöne Wetter abzunehmen / und zu schliessen ist.

Man mag schönes Wetter gewärtig seyn / wann man nemblichen mercket / daß /

1. Die Sonne rein und lauter im Auf- und Niedergang / klar und hell sich erzeiget / und viel kleine unterschieden röthlichte / und dünne Wölckelein umb sich hat.

2. Wann die Sonne zur Zeit des Regens / und Feuer-röthlichten Antlitz niedergehet.

3. Wann die Morgen-Röthe mit natürlicher weisser Farbe erscheinet; dahero ist das Französische Sprich-Wort:

Rouge soir & blanc matin, font cheminer le pelerin.

Roth Abend / weisse Morgenröth /
Macht daß der Wanderer tapfer geht.

4. Wann

4. Wann der Mond den dritten oder vierdten Tag/ nachdem er voll worden/ sich dünn/sauber und rein erzeigt.

5. Wann man ihn hell und klar siehet/ so er voll ist/ und wann man diß Theil des Himmels/ welches man die Milch-Strasse/ oder St Jacobs-Strasse nennet/klar scheinend und scheinbar befindet.

6. Wann sich auf den Abend der Himmel kühlet/und ohn ein Gewölck oder Donner/ viel Blitzen oder Wetterleuchten von sich geben.

7. Wann auf den Abend oder Morgends/ zu was Jahrs-Zeit es auch seye/ der Thau reichlich fället.

8. Wann der Nord-Wind mit Macht bläset.

9. Wann die Eul oder der Kautz/ nach der Sonnen Niedergang sich erzeigt/ und die gantze Nacht ohne Aufhören sein Uhu erschallen lässet.

10. Wann die kleine Mücklein vor der Sonnen-Niedergänge sich sammlen/ und sich in Sonnen-Strömen erlustigen.

11. Wann sich die Raben Hauffen-weiß sammlen/ und mit vollem Hals ihr Geschrey hören lassen.

12. Wann die Krähe Morgens früh ihre Stimme lässet vernehmen.

13. Wann die Fleder-Mäus/ so die Sonne niedergangen/ aus ihren Löchern und Winckeln sich herfür thun/ und bey schönem Wetter umher fliegen.

14. Wann

14. Wann die Kranich sehr hoch fliegen/ und sich nicht sobalden wieder herab lassen.

15. Wann die Wasser-Vögel sich etwas fern vom Gestad/ und dem Ufer thun/ solche und dergleichen sind Anzeigungen schönes Wetters.

## 185. Wie die Jahrs-Zeiten zu erkennen.

Wiewohl die vier Theile des Jahrs/ gemeiner Ordnung nach/ ihren Anfang und End zu gewiß bestimmten Zeiten haben/ massen der Frühling seinen Anfang um den 10. Martii gewinnet/ und die andern gleichsam müssig zu ihrer bestimmten Zeit also anfahen und aufhören: Jedoch dieweilen die gedachte Eintheilung der Jahrs Zeiten nicht allein in ihren gleichsam eingeschränckten Gräntzen bleiben/ bald auf diese/ bald auf jene Seiten abwancken/ oder überschreiten; so solle ein guter verständiger Haus-Vatter oder Mayer/ und Land-Mann/ ausserhalb der Calender-Ordnung/ auch noch andere Anmerckungen oder Zeichen haben und wissen/ darvon er den Ein- und Ausgang der Jahr-Zeiten vernünfftig abmercken und erkennen kan. Als

1. Nemlich wann er mercket/ daß die Bach-Vögel oder die Bach-Steltzen das Wasser verlassen.

2. Wann die Sonnen-Vögel/ sonderlich die Männlein vor allen andern nicht mehr bleiben.

3. Wann die Kranich/ Störche und Schwalben sich zusammen thun/ und wieder dahin kehren/ daher sie kommen sind.

4. Wann

4. Wann die Gänse mit grossen Geschrey um ihre Speise oder Futter streiten.

5. Oder die Spatzen wider ihre Gewonheit/ Morgends frühe schreyen/ da mag man sagen/ daß der Frühling nahe ist.

6. Also auch/ wann er mercket/ daß der West-Wind anfähet zu blasen/ und die Kälte nachlässet.

7. Wann die Schwalben Hauffen-weiß widerum kommen.

8. Wann um das Ende des Winters die Endten eine weisse Brust haben/ da mag man urtheilen/ daß der Frühling oder Lentz vor der Thür seye. Dann solche Thiere empfinden/ und mercken gar eigentlich Nahrung/ Anfang und Ende der Jahr-Zeiten/ wie seltzam sich auch solche Jahr-Zeiten offt ändern/ verziehen oder verweilen mögen.

9. Wann man im Winter zu Anfang des Frostes mercket/ daß die See-Vögel sich in die Flüsse und Bäche thun/ welche nicht leicht zusammen gefrieren mögen.

10. Oder wann der Schnee/ so vom Himmel fällt/ gar subtil und dünne ist.

11. Wann die Sterne heller als sonsten leuchten und scheinen.

12. Wann zu Anfang der Fröste rund und weisse Schlossen fallen.

13. Wann die kleine Vögel sich in den Wald-Büschen verstecken/ und ihre Speiß und Nahrung nahe bey den Städten/Flecken und Dörffern suchen.

14. Wann

14. Wann das angemachte Feuer eine hellere Flammen / als sonsten giebet/ und die Kohlen glänzender und hitziger werden.

15. Wann die wüllene und leinene Tücher in Wasser gedunckt / gleich gefrieren.

16. Wann im Winter die Dinge/ so feucht sind/ gantz trocken werden.

17. Wann die Wasser-Tropffen / welche von Dächern tropffen / langsam abfallen / da mag man für gewiß halten / daß entweder die Kälte nahe seye/ oder daß die gegenwärtige Kälte streng und lang anhaltend seyn werde.

18. Ein langer Winter wird bedeutet / wann die Eich-Bäume sehr viel Eicheln tragen.

19. Wann die Endten zu Ende des Winters röthlichte Brüste haben.

20. Wann die Horneusen und Brämen / vor dem Ende des Wein-Monats erscheinen.

21. Oder die Thiere / welche Heerden-weiß Weyden gehen / in der Erden scharren und graben.

22. Grosse Sommer-Hitz/oder ein heisser Sommer/ ist daher abzunehmen. Wann man siehet/ daß die Widder und alte Schaaf / all weil der Frühling noch währet/sich offt an einander hängen und stossen.

Wiewohln ein verständiger Haus-Vatter/ oder Land-Mann / aus Beschaffenheit der Witterung von einem Quartal oder Jahr-Zeit zur andern urtheilen kan/ dann gemeiniglichen wann ein Theil des Jahrs klar / schön und trocken ist/ muß das

das folgende Regen-wetterisch und naß seyn. Also / wann der Herbst schön und trocken ist / muß der nächste Winter mit Regen und Schnee wohl durch menget seyn.

Ist der Winter naß vom Regen / wird der Frühling trocken / und also ist es auch mit Hitz/ Kält / Feuchte und Trockne der andern Jahr-Zeiten beschaffen.

Was ferner ein jeder Monat für eine Gestalt und Witterung haben werde / kan man aus dem Christ-Tag und seinen nächst-angehenden Feyer-Tägen abnehmen / nachdeme sich dieselben gut oder bös befinden.

Dann wie sich das Wetter auf den Christ-Tage erzeiget / solcher Gestalten wird es vermuthlich/den Jenner durch/ meist wittern / und also fort an / ein jeder folgender Monat wird mit dem Wetter des jenigen Tages / so nach der Zahl der Monaten dem Christ-Tag folget/ verglichen.

## 187. Vor-Bedeutung / wie ein Früh-oder Spat-Jahr zu erkennen.

Da solle ein jeder fleissige Achtung geben/ ob ein Früh-oder Spath-Jahr seyn werde/ da dann zu mercken:

1. Regnet es nach dem Herbst / sonderlich vor Endung des Wein-Monats / so wird ein frühes Jahr.

2. Regnet es ohngefehr des Wein-Monats / so wird ein mittelmässiges Jahr.

Fänget es früh an zu regnen im Winter-

Monat / so wird ein spates Jahr / und alsdann muß ein guter verständiger Landmann desto reichlicher säen / dieweilen sonst in mittler Zeit viel Körner in der Erden verderben.

## 188. Vorbedeutung / woraus ein gut oder böses Jahr zu erkennen und zu urtheilen ist.

Es sollen die Meyer oder Land-Männer / Acker- und Bauers-Leute nicht unerfahren seyn zu erkennen / ob ein gutes oder böses Jahr kommen werde / und insonderheit deßhalben gute Kundschafft einholen / was man nemlichen eingesammlet und eingeerndtet habe / in den nahen und umbliegenden Orten / und in dem Lande / dahin gemeiniglich aus ihrer Gegend Korn und Kern gebracht wird / oder was das Land getragen habe / daraus die Säe-Frucht gemeiniglich in ihre Gegend gebracht und geführet wird / auf daß sie / dafern etwan Mangel oder theure Zeit einfället / zeitlich ein- oder verkauffen / und sich versorgen / oder spahrsam und bewahrsam solche Früchte und Getraid aufbehalten / welche sie besorglich vermercken / daß selbige in einen Aufschlag kommen werden. Und solches nicht nur bloß umb Nahrung und Erhaltung ihres Gesindes und ihrer Saat willen / sondern daß sie auch nach Gelegenheit der Zeit / und des Ortes zu ihrem Nutzen zu verkauffen haben.

## 189. Woraus ein gut und fruchtbar Jahr abzunehmen seye.

1. Ein gut reich und fruchtbar Getraid- und Korn-Jahr mag man daraus erkennen: Wann in der Frucht der Gall-Eichen/ die man Gall-Aepffel nennet/ eine Mucken wächset.

2. Wann der Herbst klar und hell ist/ und der Frühling mittelmässig warm.

3. Wann es zu gelegener Zeit vom Himmel schneyet.

4. Wann die Obst-Bäume nicht überflüssig tragen.

5. Wann die Bäche und Flüsse sehr wenig Fische ziehen.

6. Wann man an dem Nuß-Baum/ so er erstlich blühet/ mehr Blüthe zur Frucht als Blätter siehet.

7. Wann der Mastich-Baum seine Frucht fein vollkommen bringet.

8. Wann die Meer-Zwiebel eine schöne grosse Blum/ welche nicht bald die Ohren hängt/ herfür bringt.

## 188. Vorbedeutung/ woraus ein bös und unfruchtbar Jahr abzumercken und zu erkennen seye.

Im Gegentheil mag man sich eines bösen/ schlechten und unfruchtbaren Jahrs beförchten/ und versehen/ wann man nemlich.

1. Einen Gall Apffel eröffnet/ und eine Spinne daraus kriechen siehet.

2. So irgend das vorhergehende Jahr ein Comet am Himmel erscheinet.

3. Wann beydes Frühling und Sommer zu viel feucht und nasse sind.

4. Wann die Erde und die Lufft voll Spinnen/ Würm und Heuschrecken/ und andere dergleichen Ungezieffer sind.

5. Wann der Nußbaum mehr Blätter als Frucht oder Blühe hat.

6. Wann der Thau / Reiff und Frost zu frühzeitig/ oder sonsten zu ungelegener Zeit kommen.

7. Wann die Vögel mit grossem Hauffen die Insuln und Wälder verlassen / und sich in das Feld / oder bey die Städte und Dörffer niederlassen.

8. Wann die Dole nicht mehr in den Wäldern wohnet.

9. Wann ein grosser Uberfluß von Bohnen zu wachsen pfleget.

10. Desgleichen an Obst-Früchten und Fischen sich ein reicher Uberfluß zeiget.

11. Wann eine bedenckliche Sonnen-Finsternus sich begiebet / alldieweilen das Getraide noch in der Blühe ist / dann die Korn-Aehren werden alsdann eben so wenig Korn haben / als wann man mager / leicht und halb verfaulten Saamen ausgesäet hätte.

### 189. Vorbedeutung und Erkänntnus künfftiger Kranckheiten.

Ferner ist auch gut / nothwendig und nützlich/

lich/ daß ein Hauß-Vatter oder Land-Mann etwas Vorwissen der Kranckheiten / insonderheit aber contagioser und anklebender Seuchen / die sich vielleicht begeben möchten/ haben / und sich von dergleichen erb- und unerblichen Kranckheiten / welche meinst aus Ungewitter und böser Begebenheit der Lufft und Aspecten herrühren / zeitlich præserviren und bewahren möge.

Nun ist aber eines der besten und gewissesten Zeichen/ wann es zu ende des Frühlings / oder in währendem Sommer / gemeiniglich und sehr viel regnet/ in grosser hefftiger Hitze/ ohne allen beykommenden Winde.

Oder wann die Winde öffters von Mittage wehen.

Oder da es nicht regnet / wann doch die Lufft gantz dick und neblicht ist.

Wann in der Lufft Chasmata, Feuer-Zeichen und Strahlen / als brennende Fackeln/ sich sehen lassen.

Wann die Bäume gleichsam brennend sehen.

Wann die Vögel ihre Nester/ Eyer und Jungen verlassen.

Wann die schwangere Weiber öffters vor dem Ziel nieder kommen / oder genesen.

Wann man im Sommer / so es geregnet hat/ in den Lachen und Pfützen / einen Hauffen kleiner Frösche siehet / welche einen aschenfarben Rucken / und einen blauen Bauch haben.

Wann die Rosen und Violen zu anfangendem Herbst abermahls Blumen herfür schiessen.

### 190. Vorbedeutung eines Vieh-Sterbens.

Wann ein Landmann siehet / daß die Blätter von den Rüst-Bäumen / Ulmen oder Lind-Bast-Bäumen / Linden / desgleichen von den Pfirsing-Bäumen vor der Zeit abfallen / so mag er sich eines gewissen Viehesterbens versehen.

### Nota Bene.

Dieses wollen wir alles zulässig-muthmaßlich- und der allgütigen Vorsehung GOttes ohnvorgreifflich gesetzet und geschrieben haben / wohl wissend / daß GOtt / als der Schöpffer aller Dinge / nicht an die Ordnung der Creaturen / die Er der Natur bestimbt und gesetzt hat / gebunden ist / sondern seine rechte Wunder-Hand kan und vermag alles zu ändern / wann / wie / und wo Er will.

### 200. Hier folgen noch einige jährliche Merckzeichen.

Bey Peter Stuhl hebt sich der Frühling an
Die Sommers-Zeit kommt uns mit S. Urban
S. Michel führt uns den Herbst herein
Lucia muß uns des Winters Vortrab seyn.

### Ein anders.

Lucia macht
Die längste Nacht
Die längste Tages-Zeit
Hat Junius und S. Veit
September und der Martius halb vollbracht
Die machen uns gleich-lang den Tag u. Nacht

## Von den Weyhnacht-Tagen.

Ein Neumond auf die Weynacht/ macht
Ein Jahr bey allen gut geacht/
Ist aber solches voll von Schein
So soll solch Jahr nicht fruchtbar seyn.

## Ein anders.

Ein grünes Weyhnachts- Fest bringt Schnee in Oster-Tagen/
Die Weyhnacht weiß und kalt/ bringt Ostern nach behagen.

## Von der Sonnen.

Saul in Paul/ mit Sonnenschein/
Bringt viel Korn/ viel Obst und Wein/
Dampf macht sterben/ Regen theuer/
Grosser Wind/ groß Krieges-Feuer/
Wann die Sonne roth entstehet/
Folgt ein Regen insgemein/
Wann sie roth ins Bette gehet/
Folgt ein Tag mit Sonnenschein.

## Oder.

Strahlt die Sonne früh zur Erden/
Wird es naß und windig werden/
Ist sie völlig weiß von Schein/
Es soll gleichfalls Regen seyn/
Wird sie wolckicht untergehen/
Wirst du morgen Regen sehen/
Ein Hof des Morgends umb die Sonne/
Und Wolcken unter dieser Wonne/

Sind grosses Winds und Regens Zeichen/
Ein früh Gewölcke zeucht dergleichen.
So ihr den Hof rund umb die Sonne seht/
Gemeiniglich viel Naß darauf entsteht:
Wird aber dann der Hof zur Seiten offen/
So kommt der Wind von dannen auch geloffen/
Ists aber/ daß derselbe gantz vergeht
Ein schöner Tag auf selbigen entsteht.

## Von dem Monde.

Ist Regen mit dem neuen Liecht/
An Regen dann nicht bald gebricht/
So lang der Mond gibt seinen Schein/
So lang soll es auch feuchtig seyn/
Seht ihr den Neumond hell und rein/
So wird ein gutes Wetter seyn/
Ist aber selbiger sehr roth/
So ist er vieles Windes Both/
Ist er dann bleich/ so glaube frey/
Daß nasse Zeit darhinter sey.

## Oder.

Bey Neumonds trüb- und duncklen Spitzen/
Mag man sich wohl vor Regen schützen/
Ist er den vierdten Tag als gelb/
Und ringlicht/ sagt man/ daß dieselb
Ein Vorbot von Gestürme sey/
Ein heller Mond/ die Lufft darbey/
Von brauner Farbe/ das bedeut
Ein angenehme trockne Zeit.

Oder.

### Oder.

Ein neues klares Mondes-Liecht/
Giebt von sehr trockner Zeit Bericht/
  Wann aber solches gleichsam schwimmt/
  Alsdann das Naß die Herrschafft nimbt.

### Von dem Wetter.

Fällt der Nebel zu der Erden/
Wird ein gutes Wetter werden/
  Steigt er nach dem Erden-Dach/
  Folgt ein grosser Regen nach/
Ists/ daß der Hund das Gras benagt
Die Frau ob vielen Flöhen klagt/
  Die Sonne bleich und trüb von Schein/
  Die Frösche Morgends Quäcker seyn.
Die Magd sehr schäfftig ist im Haus/
Der Rauch nicht will zum Schornstein aus/
  So soll (man sagt es insgemein)
  Der Regen uns sehr nahe seyn/
Wirst du die Schwalb am Nassen sehen/
Die Mäven auf dem Lande gehen/
  Die wilde Gans die See begeben/
  So wird sich Naß und Wind erheben/
Ist aber/ daß mit grossen Schaaren/
Die wilde Gänse Seewärts fahren/
  So sind sie gleichsam gute Posten
  Des klaren Windes aus dem Osten.

### Von dem Jahre.

  Es ist sehr vielmahls so bewand/
  Ists Wasser reich/ so darbt das Land/

Bringt dann das Land sehr reich zu Tisch/
So gibt die See gar wenig Fisch/
Wann Spinnen in Galläpffel seyn/
Die zeigen böse Zeiten ein/
Sind aber solche hell und klar/
So zeigen sie ein gutes Jahr/
Sind sie von innen wohl getreugt/
Ein treuges Jahr wird mit bezeugt/
Es zeugt auch ihre Nässigkeit
Das Folgen einer nassen Zeit/
Und wann sie früh und häuffig seyn/
So folgt viel Schnee und Hauptes-Pein/
Sind sie von von innen leicht und hohl/
Ein Sterb-Jahr darauf folgen soll/
Galläpffel/ darinn Muck- und Fliegen/
Obst-Bäume/ die viel Früchte kriegen/
See-Zipol-Blumen groß geschossen/
Die See und Flüsse reich von Flossen/
Brom-Stauden voll von ihrer Blüthe/
Sind Zeichen eines Jahrs voll Güte.

## Oder.

Wann man den Baum in schöner Blüth/
Und den Gallapffel Spinnen sieht/
Comet und Finsternissen merckt/
Und daß das Wurm-Geschlecht verstärckt/
Daß Heuschreck/ Spinnen/ Fliegen/ Mäuß/
Und solch Geschmeiß des Feldes Preiß
Beziehen/ Ach! so folgt fürwahr
Ein ungesund und theuer Jahr/
Wann Lentz und Sommer voll von Regen/
Viel Nebel uns die Lufft belegen/

Viel

Viel Winde von den Suden blasen/
Viel tolle Hund im Lande rasen/
Viel Kinder an den Pocken liegen/
Viel Früchte zweymal Blüthe kriegen/
Gelbbäuchig Frösche häuffig schreyen/
Viel Feuer-Strahlen sich verspreyen/
Auf alle solche böse Zeichen/
Sieht man gemeiniglich viel Leichen.

## Kurtzer Zusatz/ etlicher Regulen eines Capuciner-Gärtners P.S.C.

Sehr bequem/ was man je durchs gantze Jahr will säen/ pflantzen/ stecken ꝛc. darmit die Arbeit nicht ohne sonderbahre Frucht und Nutzen abgehe/ jedes/ wie es/ nach des Mondes Beschaffenheit/ in acht muß genommen werden/ sehr behend zu finden.

Daß die Arbeit nicht vergebens/ muß ein fleissiger Gärtner wissen/ die Eigenschafft des Erdreichs so im Garten/ ob es feucht oder trocken/ oder ob es warm oder kalter Art seye/ darnach muß er sich das gantze Jahr richten.

Muß man die Erde niemahlen mit dem Schnee umbgraben/ dann sie bringet keine Frucht.

Den Tag durch/ ist gut säen und pflantzen/ wann sonst gut Zeichen ist/ die Winde von Mitternacht und Niedergang sind schädlich/ alles/ was man säet/ sonderlich das Wurtzeln trägt/ ist besser ☾. was aber keine trägt gilt gleich ☾. wann man Wurtzeln säet/ muß es tief gegraben/ und die Erde nicht gemistet werden/ sondern des

vori-

vorigen Jahrs/ gute Kräuter aber allezeit in einen guten gemisteten Grund gesäet oder gepflanzet werden.

Was man bepflantzet/ muß geschehen im Regenwetter.

Und wann Kohl-Wurtzeln/ Artischocken und dergleichen Art zu dicke stehen/ solle man sie ausziehen/ und verpflantzen/ oder oben abschneiden/ die Wurtzeln reinigen/ und die kleine früher abbrechen/ ausgenommen ben Kohl/ laß den Winter über Cicory/ Pastinacken/ Petersilien/ Zucker-wurtzeln/ Salvey im Garten stehen/ miste den Garten im ersten und letzten Viertel/ das Obst breche im Vollen/ sonsten verfaulet es.

# Zugab von allerhand wohlriechenden Wassern.

## Num. I.

Nimb Leibfarbe Rosen-Wasser 4. ℔. Lavendel-Wasser 12. Loth/ Jeßmin-Wasser 3. ℔. Bisam 20. gr. mische es alles durch einander / darnach so es in einem Glas wohl vermacht 10. Tage lang gestanden / destillire es in Balneo Mariæ, und behalte es zu gebrauchen.

## Num. II.

Nimb Leibfarbe Rosen-Wasser 6. ℔. Citronen-Rinden/Pomerantzen-Rinden jedes 1. L. Negelein 20. gr. Spicanarden-Blůmlein frische 12. Loth / mische es durch einander / lasse es etliche Tage lang stehen/in einem wohlvermachten Glas/ darnach destillire es in Balneo, Mariæ und behalte das wohlriechende Wasser.

## Num. III.

Nimb Leibfarb Rosen-Wasser 10. ℔. Leibfarb frischer Rosen-Blåtter 2. ℔. Mohnleb ½. qu. Ambra 10. gr. zerstosse die Rosen / die andern Stůcke mache zu Pulver / und mische es alles wohl durcheinander in einem wohlvermachten Glas; darnach so es 10. Tage lang gestanden / destillire es in Balneo Mariæ, und stelle es vierzehen Tage lang an die Sonnen / so ist es gut und gerecht.

Num.

Num. IV.

Nimb 1. Maas Rosen-Wasser / Bisam / Zibeth / Cyprisch Pulver jedes ein wenig / mische alles durch ein ander in einem wohl vermachten Geschirr / lasse es eine halbe Stund lang auffsieden auf heisser Aschen / so ist es gemacht.

Num. V.

Nimb Ingwer / Calmus / Negelein / Paris-Körner / Mastix / Calmus / Galgantwurtz / Spicanarden / Paradis-Holtz jedes 8. Loth / Muscat-Nuß 2. Loth / Bisam 6. gr. stosse alles gröblicht / thue es in ein 2. mässiges Geschirr / giesse darüber gebrannten Wein / vermache das Geschirr fast wohl / lasse es also stehen 24. Stunden lang / so ist es gemacht.

Num. VI.

Nimb Benzoe 2. Loth / Storax Calam. 6. Loth / Negelein / Zibeth jedes 20. gr. Campher und Paradisholtz jedes 1. Loth / stosse alles zu Pulver / thue es in einen Kolben / geuß darüber 4 ℔. Rosen-Wasser / vermache den Kolben fast wohl / lasse es in B. M. 4. Stunden lang / darnach nimb es heraus / und so es kalt worden / seihe es in ein Glas / mische darunter 20. gr. Bisam / stelle es 3. Tage lang an die Sonnen / so ist es gerecht und gut.

Num. VII.

Engelwasser ist / ein sehr wohlriechendes Wasser (auf welsch Aqua d'Angeli genannt.)

Nimb Citronenblüh-Wasser 2. ℔. Rosen-Was-

Wasser 1. ℔. Benzoin/ Paradis-Holtz jedes 1. Lot. Storax Calam. 2. Loth/ mische alles durch einander/ thue es in einen Kolben wohl vermacht/ lasse es eine halbe Stunde lang sieden/ darnach nimb es vom Feuer hinweg/ mische darunter Bisam/ Ambra Zibeth/ jedes 4. gr. so ist es gerecht. Der Bisam-Storax/ Bezoin und Paradisholtz/ sind gut/ andere Dinge darmit zu vermischen.

## Num. VIII.

## Herrliches Aqua Angelica, oder Engel-Wasser.

Nimb Benzoin/ Storax Calam. Zimmet/ Negelein jedes 2. Loth/ über diese Species, wohl rein gepulverisirt und gesiebt/ giesse in ein Glas Rosen-und Pomeranzenblüh-Wasser q. s. thue darzu der besten Ambra-Bisam und Zibeth jedes 1. qu. wohl untereinander gerieben und vermischt/ dann laß wohl vermacht ein Tag 3. oder 4. bey einander stehen/ hernach destillire es per B. M. und das überdestillirte Wasser behalte zum Gebrauch.

## Num. IX.

## Noch ein anderes Engel-Wasser.

Nimb Benzoin 3. Loth/ Storax Calam. 2. Loth/ Paradisholtz 1. Loth/ der besten Zimmeth 1½. Loth/ Negelein 1. ℈. pulverisire alles auf das subtileste/ als du kanst/ thue es in ein Glas/ und giesse 2. ℔. des besten Rosen-Wassers darauf/ laß in einem wohlvermachten Glas oder Geschirr/ bey gelindem Feuer/ so lang sieden und kochen/ biß ohngefehr der 4te Theil darvon sich verzeh-

ret hat. Dann colire es starck durch / und thue darzu der besten Ambra 12. gr. Bisam 8. gr. Zibeth 3. gr. schönen weisen Zucker ein wenig / vermische und reibe es wohl unter einander / und thue es in einem wohlvermachten Glas an die Sonnen.

## Num. X.

### Noch ein anders.

Nimb gelben Sandel 3. Loth / Cyperwurtz / Paradisholtz / Calami aromat. Citronenschalen jedes 1. Loth / roth-getrockneter Rosen-Blätter / Benzoin / Storax. Calam. jedes 2½. Loth / was sich zerreiben und zerstossen läst / das mache klein / und macerire es 8. Tage lang in genugsamen Rosen-Wasser / dann destillire es aus einem Balneo vaporoso herüber / und verwahre es zum Gebrauch.

## Num. XI.

### Noch ein anders wohlriechendes Wasser.

℞. Zimmet 4. Loth / Negelein / Muscatenblüh jedes 2. Loth / Gummi Benzoin / Storax Cal. Mastix jedes 1. Loth / alles gröblicht zerschnitten / in einen Glas Kolben gethan / giesse darüber Majenblümlein-Wasser / Citronschalen-Wasser / Majoran-Wasser / Rosen-Wasser / jedes 8. Loth / digerire es in einem verschlossenen Gefäß 4. Tage lang / dann destillire es nach Gebühr herüber / und thue in den Helmschnabel / in einen Zendel / Bisam und Ambra jedes ½. Scrupel / Zibeth 1. Scrupel / unter einander vermischt.

Rich-

# Richtiger Blatweiser

## Der vornehmsten Dinge / die in diesem Werck angezeigt werden.

## A.


Aalen gar leichtlich zu fangen 697
Aal-Pasteten zu machen 622
Abwisch-Wasser / so schön weisses Gesicht machet 179
Achsel so einer ausgefallen / wieder einzurichten 237
Aepfel- und Birn-Baum / daß er viel Frücht bringe 635
Aepfel-Baum / daß er zugleich Aepfel und Rosen trage 635
Aepfel von vielerley Geschmack auf einen Baum 631
- - süß und sauer auf einen Stamm zu zeugen ibid.
- - und Birn auf einen Baum 632
- - schön roth auf einen Baum wachsend zu machen 633
- - so einen Pfirsing-Geschmack haben 635
- - daß sie sich fast zwey Jahr lang halten 633
- - das gantze Jahr frisch zu erhalten 690

Aepfel/Birn-und Pfirsing-Bäum/ daß sie schöne rothe Früchte bringen 649
Aepfel-Baum / daß er vor der Zeit die Aepfel nicht abfallen lässet ibid.
Aeusserlicher köstlicher Magen-Balsam/ im Magen-Wehe und Erbrechen 69
Aeusserliches Glieder-Oel/ so fürtrefflich 66
Alants Eigenschafft 95
Allerhand in einem Topff zusammen zu bringen 771
Alle Rehen der Pferde/ sonderlich der Futter-Rehe ꝛc. 781
Allerhand Essenzien zu bereiten 415
- - delicate und köstliche Wasser / welche dem Frauen-Zimmer/ bey Gastereyen zum Getränck bereitet / und fürgesetzet werden 426
- - hart Holtz/ als Birn-und Maulbeer-Baumen Holtz/ und anderes schön schwartz/ wie ein Sammet zu färben 334
- - Eisen-Hartungen 307
- - gute Kütten und Leim zu machen 360
- - schöne Wein-Künste 353
- - Bier-Künste 321
- - rare Goldschmids-Künste 262
- - köstliche Eisen-und Stahl-Etzungen 320
- - Mahler-Künste 451
- - schöne Meth-Künste 448
- - Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen 579
- - Forme und Thiere von Zucker zu machen 609

Allerhand Flecken aus dem Gewand zu bringen 582
- - Leder-Arbeiten 509
- - Mackel und Flecken aus Gewand/ Sammet / Seiden/ Kleidern rc. zu bringen ibid.
Allerley Blumen-Werck/ von Saamen dick und gefüllt zu machen 668
- - Metall zu versilbern 267
- - schöne Schmincke für das Frauen-Zimmer 131
- - wohlriechende Seyffen 169
- - Dinten zu machen 475
- - Arten des Schieß-Pulvers 500
- - Flecken aus seidenen Schleyern zu vertreiben 569
- - Flecken aus den Gewanden zu bringen 582
- - Flecken und Mackel aus dem Carmesin-Sammet zu bringen 579
- - Flecken aus Kleidern und Tüchern zu bringen ibid.
- - Sachen / als Kugel / Epreusel / Pfeil / Dorn / Stuck Eisen / und dergleichen auszuziehen 58
- - Bein und Helffen-Bein grün / gleich dem Smaragd zu färben 562
- - Holtz zu färben ibid.
- - Mähler von Wein aus seidenem Gewand zu bringen 526
Allerbestes rothes Aqua Vitæ 419
Allgemeine Practica, von eigentlichem Verstand

von dem künfftigen Wetter und Aenderung des Gewitters 789
Alle Metallen schön geschmeidig zu machen 286
Alraun-Wurtzels Natur und Eigenschafft 95
Alten verdorbenen Wein wieder neu zu machen 379
Alt Silber-Geschmeid ohne Sieden weiß zu machen 267
Aluminis Magisterium 112
Ambra-oder Bisam-Apfel 188
Amber-und Bisam-Essenz sehr köstlich 419
Ambra und Bisam mit gestossenen Zucker zu præpariren/ welches in allen Liquoribus grössern Effect thut als andere Essentien 440
Ameysen auf das beste zu vertreiben 694
Andt-Vögel in stehenden Wassern zu fahen 749
Aniß-Blätzlein zu bachen 593
Aniß-Essenz oder Aniß-Geist 415
Aniß-Brandwein 406
Approbirtes Stuck guten Wein bey der Presse zu machen 358
Aqua Regis, so das Gold vom verguldeten Silber absondert 261
Aqua Rosarum odorifera 7
Aqua styptica, oder köstliche Blut-Stillung und Heilung aller frischen Wunden 119.120
Aqua Vitæ 22.419.420,422.423
- - fürtrefflich wider die Pest 21
- - zum Magen 422
Arbeit/ daß sie viel höher gradiret wird/als wann es verguldet wäre 304

Arbeit von Kupfer im Sieden versilbern 258
Arcanum summum zu contracten Gliedern 525
Arcanum wider die rothe Ruhr des Printzen Roberti 25
Aromatische Essenz, so sehr gut 418
Artiger Enden- und Wasser-Vögel-Fang 788
Asch- oder Fahren-Pasteten 623
Aschen-Farb wüllen Garn 547
Auffsteigen der Mutter zu vermehren 214
Aug-Apfel der versehret ist 194
Augen-Blattern vertreiben 193. 194
Augen-Nebel oder Dunckelheit 194
- - Röthe zu vertreiben 193
Augen-Schmertzen vertreiben 194
Augen-Felle / ein gewisses Stuck darfür 127
- - so einem etwas darein gefallen / wieder herauszubringen ibid.
Augen-Kraut so bewährt an Menschen und Vieh 192
Augen-Wasser / bewährt 191. 182. 193
Augen-Trisanet das Gesicht zu stärcken 128
Augen-Trost-Wein / zu Erhaltung des Gesichtes ibid.
Augspurger Blachmahl 329
- - - Leb-Kuchen 609
Auserleßnes Schlag-Wasser zu bereiten 1.2
- - - Medicamentum wider das Fieber 24
Auswerffenden Wurm der Pferde zu heilen 777

## B.

BAd für erkrummte Glieder 222

Balsam fürtrefflich für den Schlag mit Bisam und Ambra 629
- - für den Schlag 144
- - die vom Schlag gerührte Glieder mit zu salben. 67
- - zum Schnup-Toback 141
- - sonderlicher/ wider die Bocken-Gruben 150
- - in 24. Stunden eine Wunden zu heilen 36
Balsamisches Wasser sehr köstlich in morbis malignis 23
Balsam zu allen Wunden/ selbige bald zu heilen 239
Balsam der alle Wunden in 24. Stunden heilet/ ohne alles Hefften 37
Balsamische wohlriechende Mixtur, die Handschuh mit zu perfumiren 530
Barb-Fische auf eine gar leichte Art zu fangen 705
Barben im trüben Wasser / oder auch sonsten zu fangen 700
Bart-Seyffe wohlriechende 171
Baum-Salbe unterschiedlicher Arten 658. 659 660
Baum/ so er zu viel wilden Safft hat 657
- - so alt/ sauere/ unangenehme und undauerhaffte Frücht bringet/ zu helffen 650
- - daß er halb Pfirsing und halb Nüsse bringe oder trage 636
Bäume so unfruchtbar / fruchtbar zu machen 652
Baum zu helffen/ dessen Früchte abfallen 647

Baum dessen Blüh und Blätter vor der Zeit abfallen 647
- - so den Wurm oder Brand bekommen/wieder zu helffen 656
- - daß er von allerley Farben schön gemengte Aepfel trage 632
Bein so angelauffen 222
- - allerley Grün zu färben 562
- - - - wie Smaragd ibid.
- - roth/blau oder mit andern Farben zu färben 563
- - und Helffen-Bein weich zu machen 564
Benzoe wohlriechenden Spiritus 150
Beer-Wein gut zu machen 361
Berühmte Waffen-Salbe zu machen 103. 105. 106
Bethonien Eigenschafft 92
Bewährte Augen-Kunst an Menschen und Vieh 192
Bewährtes Mittel/so einem ein Arm oder Bein schwindet 64
Bewährtes Mittel wider das Fuß-Weh und Podagra 280
Bewährte Kunst/da einer geschossen/die Kugel aus einen Arm oder Schenckel in 24. Stunden zu ziehen 49
Bewährtes Augen-Wasser 193
- - Pulver das Blut zu stillen 63
- - Stuck für die Augen-Felle 144
- - Recept für die Augen 191
- - Mittel für grosse Haupt-Schmertzen 213
- - Pulver/so ein Kind ein Brüchlein hat 236

Bewährte Salbe für den Brand 235
- - Waffen-Salbe 64
- - Seyfe für die Mülben im Haar 177
- - Fuchs- und Wolffs-Kugel 746
- - Baum-Salben zu beschädigten und zerstossenen Bäumen 652.654.655
Bewährtes Stuck für den auswerffenden Wurm der Pferd 777
- - eusserliches Medicamentum wider das Fieber 24
Bewährte herrliche Salbe / zu allerhand Wunden insgemein 59
Bewährtes Pflaster wider die Brüche der kleinen Kinder 69
Bewährter Wund-Balsam 239
Bewährtes Secretum Muscateller-Wein zu machen 367
Bewährte Kunst allerley Bein und Holtz 562
Bewährtes Stuck wider das Fieber 71.72
- - Mittel für die Ruhr 72
- - Wasser so alle Podagrische Schmertzen augenblicklich hinweg nimbt 206
- - Mittel wider die Tobheit und Wüten ib.
- - - - wider die Miltz-Kranckheit ibid.
Bewährter Stein-Leim 339
- - Wund-Tranck / wann geronnen Blut in den Wunden ist 26
Bewährtes eusserliches Mittel / wider das Fieber 24.72
Beuvre zu der Blumen Kappe 557
Bibenell Eigenschafft 52
Biber und Otter zu färben 438.536

Biene daß sie schwärmen 710
- - - daß sie nicht wegfliegen 711
Bier-Künste allerley 391
Bier frisch zu machen 391
- - daß es nicht verkehre 394
- - so nach dem Faß schmecket 396
- - so sauer / wie er gut und wohlgeschmack zu machen 396
- - daß es nicht sauer werde 394
- - schön lieblich und klar zu machen 394
- - so sauerenzig oder sauer worden 395
- - wann es will sauer werden 395
- - wie es von Anfang wohl in Acht zu nehmen 391
- - wie es zu erhalten / wann es angezapffet worden 392
- - daß es süß und gut bleibe / wann man es im Sommer anstechen will / biß auf den letzten Trunck 393
- - lieblich trincken zu machen 393
Bier-Essig gut zu machen 401
Bilder deren zwey zu machen / daß eines ein Liecht anzündet / und das andere hingegen ein Liecht auslöschet 786
Bilder von Zucker zu machen 588
Birn-Bäum daß sie viel Frucht bringen 635
Birne daß sie nicht steinicht werden 634
Birn-Baum daß er süsse Frucht in grosser Menge hervor bringe 650
Birn und Aepffel auf einem Zweig zu zeugen 50
Birnbaum daß er vor der Zeit die Birn nicht abfallen lasse 649

Biß von wütigen Hunden an den Menschen zu heylen 768
Biß von wütigen Hunden an dem Vieh zu heylen 208
Bisam- und Ambra-Essenz gut zu machen 419
Bisam und Ambra mit gestossenen zu allerley Liquoribus zu bereiten 440
Bisam-Aepffel sehr wohlriechend 82
- - - für hohe Personen 188
- - - Confect 604
- - - Pater-Noster auf Spanische Art 185
- - - auf Neapolitanisch 185
- - - Zeltlein zum räuchern 185
- - - Mixtur zur Leder-Perfumation 516
- - - Bätzlein zu backen 593.601.605
Bisamirtes Rosen-Wasser 9
Bistri oder gekochten Ruß zu machen 456
Blachmabl hartes 330
- - - weiches 330
Blattern in den Augen 193.194
Blätzlein-Brod zu backen 592
Blaue Kippe anzustellen 556
Blaue Farbe auf Schmassen 535
Blaue Flecken aus dem grünen Tuch zu bringen 575.576
Blaues Glas gar schön 350.351
Blau auf weiß glasuren 351
Blaue Dinten zu machen 479
Blaues Pulver 503
Blau wüllen Garn 543
Blaue Kippe anzustellen 556
Blaue Töpffer-Glasur 350.355

Bleh-

Blehung und Wind im Leibe zu stillen 73
Bleyweiß-Tinctur 161
Bleyerne Kugeln auszutreiben 44
Blumen-Gesäms / was darbey in acht zu nehmen 673
Blumen welche sich vom ausgesäeten Saamen verändern 674
- - - den gantzen Winter durch frisch zu haben 673
- - - schöne so wohl Winters- als Sommers-Zeit zu haben 671
- - - von unterschiedlichen Farben zu wegen zu bringen 672
- - - durch das gantze Jahr wachsend zu machen 686
- - - weisse gar leichtlich in rothe zu verwandeln 678
- - - allerley von Saamen dick und gefüllt wachsend zu machen 668
- - - doppelte zu pflantzen 669
- - - Oel wohlriechend zu machen 250
- - - Wasser zu bereiten 426
Bluten hefftiges der Wunden bald zu stillen 106
Blutstillen 113. 117
Blutstillung fürtreffliche 113. 114. 122
Blutstillung gewisse von eignem Blut 111
Blutschweiß zu stillen / aus was für einer Wunden es auch heraus bricht 122
Blut-Holtz sonderbahres zum Blutstillen 110
Bocks-Blut wider den Stein 207
Bohrer so hart zu machen / daß er durch ein Eisen bohret 309

Borelli wunderbahre Blutstillung 121
Borax für die Goldschmiede zu machen 331.332
258
Borster zu färben 461
Brand vom Feuer/ Wasser und Oel 55
Brand ein offtbewährtes Kunst-Stuck dafür 50
Brand wie solchem bey den Bäumen vorzukommen 657
Brandwein von Korn und Maltz zu brennen 402
- - von Heffen zu brennen 403
- - zu läutern 404
- - von allerhand Farben zu färben 550
- - so von Korn oder Frucht seinen üblen und stinckenden Geruch zu benehmen 407
Braun-rothe Lilien zu machen 684
Braunen Kappes das gantze Jahr durch zu halten 667
Bruch-Wasser sehr köstliches 81
Bruch der kleinen Kinder zu heylen 236
Bücher zu vergulden 565.563
Bücher auswendig auf dem Schnitt zu verguldeu 468
Büchsen-Wehr zuzurichten / dessen Kugel einen Harnisch oder Pantzer durchscheust 325
Butter fürtrefflich wohlriechend und wohlgeschmack zu machen 664

## C.

CAmphers Essenz wider alle Flüsse 67
Camphers Natur und Eigenschafft 251

Cardelucii Gesichts-Cur 127
Cardobenedicten-Kraut Krafft 67.95.
Cardobenedicten-Wein gut zu machen 363
Carmesin-roth zu färben 555
Chimischer Fernis 456.460
Cement gut und gerecht 289
- - auf 4. Stunde 289
- - auf Ungarisch Gold ib.
- - auf 3. Stunde ib.
- - auf Rheinisch Gold 290
Cerbelate-Würste gut zu machen 672
- - - auf Mayländische Art ib.
Cete-Wasser gut zu machen 427
Cisternen anzurichten 726
Cisternen-Kütte 728
Citronen / Lemonien und Pomeranzen zu conserviren 689
Citronen-Wein oder Limonade zu machen 432
Citronen-Brandwein 406
Citronen-Brod zu machen 599
Citronen-Marsellen 586
Citronen-grün wüllen Garn 586
Chimischer Fernis so gut 456.460
Chocolate wie es gut zu bereiten 445
Chrysolithus Fluß gar schön 242
Cicuta Eigenschafft 92
Cisternen gut anzurichten 726
Cisternen-Kütte zu machen 728
Citronen / Limonien und Pomeranzen zu conserviren 689
Citron-Brandwein 406
Citronen-Brod 599
Citro-

Citronen-Marsellen 586
Citronen-Wein oder Limonade zu machen 432
Coffé gut zuzurichten / auf Türckische Art 625
Colic-Schmertzen zu stillen 212
Columbin oder Kugel-Lack 453
Constablern und Stuck-Leuten das von grossem Knallen des groben Geschützes verlohrne Gehör wieder zu bringen 734
Corallen Natur und Eigenschafft 250
Corallen / Edelgestein und Perlein in einem Apfel wachsend zu machen 652
Coriander-Geist oder Essenz gut zu machen 417
Coriander-Wasser zu machen 428
Cortex symphaticus 110
Cosmetische Seiffen-Kugel 173
Cremoysin-farbes Tuch zu färben 556
Crocus martis wie er in der Chirurgi zu bereiten 114
Cron imperialien Hyacinthen und Narcissen die sonsten im May blühen / den gantzen Sommer durch alle Monat blühend zu haben 685
Cubuja-Krautes Eigenschafft 94
Cucumers ein gantzes Jahr durch zu halten 667
Curiose geschwinde Zinn-Löthung 329
Cura der entzündeten Rothen Augen 211
Cura für die Wassersucht ib.
Cura, so gar gewiß wider das Podagra 191. 299

Cura wunderbahrliche des Zahnschmertzens 210
- - des Zipperleins 210
- - der Geibsucht 210
Cyprisches Pulver 145

## D.

DAmascener-Seiffen zu machen 172
Darmsucht und Grimmen zu vertreiben 73
Däuung zu befördern ib.
Dauben daß sie nicht wegfliegen oder aussen bleiben 755
- - - - daß man sie nicht allein behalten/ sondern es auch also machen solle/ daß andere auch zu ihnen kommen / und bey ihnen bleiben 756
Degen/ daß er in der Scheiden nicht anroste 325
Delicaten Wein bey der Presse zu machen 353
Dicken Wein dinne zu machen 382
Dinten allerley zu machen 475. 476. 477. 480
Dinten in aller Eile zu machen 477
Dinten- und Wein-Flecken aus dem Leinen- und Wüllen Tuche zu bringen 582
Dinten schöne rothe 477
- - - - grüne ib.
- - - - gelbe 478
- - - - blaue ib.
Dinten-Flecken aus dem Tuch zu bringen 581
Dotter-Brod 592
Drath-Arbeit schön zu machen 261
Dunckel grün wüllen Garn 546
Dünnschalichte Nüsse zu zeugen 64

Dunst

Dunst zu machen / damit man grosse und kleine Vögel schiessen kan 743
Durchscheinendes Papier zu machen / dardurch zu mahlen 488.489
Durstlöschende Zwetschgen-Latwergen 76

## E.

Edelgesteine und Flüsse zu machen 241
Edel wohlriechend Krafft-Wasser für grosse Herren und Frauen-Zimmer 8
Edles Tugend-Wasser 28
Edel wohlriechend Krafft-Wasser 9
Edelgestein und Crystall auf Holtz zu leimen 337
Edelgestein / Perlein und Corallen in den Aepfeln wachsend zu machen 652
Einfacher Chinesischer Fernis 460
Einschläg zu den Weinen 389.390.391. 270
Einem auf einem Eye etwas zu verstehen geben 482
Eisen und Stahl auf das beste zu härten / und wieder zu entlassen 307
Eisen und Stahl überaus hart zu machen 308 310
Eisen und Stahl weich und zähe zu machen 317
Eisen-Härt zu entlassen 317
Eisen etzen und darauf zu schreiben 314
Eisen blau zu machen 336
Eisen zu verguldeu 335

Eisen etzen/ und darauf zu schreiben. 314
Eisen-farbe Töpffe glasuren 357
Eisen-Werck polirtes/ frey vor Rost zu behalten 325
Engel-Wasser sehr wohlriechendes 5.6.7.8
- - - sehr köstliches/ zur Perfumation des Leders 325
Englisch Brod 606
- - roth Tuch zu färben 555
Eniß-Brod 592
Eniß-Essentz 415
Eniß-Brandwein 406
Eniß-Blätzlein 597
Eniß-Räutlein zu machen 606
Entzian ein bewährt Mittel wider Gifft 88
Erdbeer-Wasser zu machen 430
Erinnerung wegen einer guten/ beständigen Schreib-Dinten 481
Erfindung so sehr lustig/ das Wild zu fällen 735
Essig sehr guten zu machen 399.400.401
Eyerklar allezeit frisch und gut zu behalten 476
Etz-Künste auf Stahl und Eisen 320
Etzen auf Silber 316.321
- - auf Silber und Kupfer 316.321
- - auf Stahl und Eisen 315
- - auf Stahl und Eisen/ mit Wasser 312
Etz-Wasser auf Eisen und Stahl 315
Etz-Grund allerhand 316,320.321
Etz-Wasser 321

# F.

Fahle Marder-Felle mit langen Haaren zu färben 541
Faul-Tranck köstlicher 28
Farbe schöne auf Kürschen 522
- - / zu Thieren 532
- - auf Marder ibid.
Farbe so schön roth zu dem Angesicht 149
- - so man nicht verrauchen darf lassen 299
- - dem Wein zu geben 384
Faß / wie es zu bereiten/ehe man Most oder Wein darein thut 373
Faul Fleisch in Wunden zu vertreiben 57
Faules morastiges Wasser / wie dergleichen in Ungarn/ gut und trincklich zu machen 730
Feigen frühzeitige zu überkommen / welche den Leib purgiren und reinigen 640
- - geschriebene zu zeugen ibid.
Feinen Lack zu machen 453.433
Feine schwartze Seiden-Farbe 559
Feines Silber/ oder silberne Müntze/ gar leicht zu beflecken/ daß man meinet es seye nicht gut 272
Felle schön roth zu färben 512.518
- - auf Granaten-Farb zu färben 514
Fell-Werck / Zobel und Marder zu färben 540
Fenster aus Perament zu machen 470
- - von Papier/ daß es scheinet wie Gläser 471.472
Flecken von Wax/ aus allerley Sammet zu bringen 570

Flecken aus dem wollenen Tuch zu bringen 572
F tte Flecken aus dem Gewand zu bringen 575.
Feiste Mähler zu vertreiben 577
Feylen Härte so gut 310
Fieber zu vertreiben ein gewisses Stuck 71.72
Filtz-Läuse zu vertreiben 723.47.
Fische über Land ohne Wasser zu tragen / daß sie gleichwol lebendig bleiben 705.
Fische in Reußen zu fangen 702 704
- - mit den Händen zu fangen 702
- - aus der Tieffen zu bringen 703.704
- - viel in einen Teich zusammen zu bringen 702.704
- - daß sie einem nachfolgen 707
- - daß sie von zehen Acker-Länge in die Reusten kommen 697 704.
Fischlein kleine / im Wasser wachsend zu machen 708
Fisch-Gräde oder Beinlein / so einem im Hals steckend bleiben / heraus zu bringen 44
Flecken und allerley Mackel aus dem Gewand zu bringen 576
- - sie seyen von Fett oder Oel oder andern / aus seidenen Zeugen zu bringen 571
- - von Oel aus einem Gewand zu bringen 575.576
- - aus einem seidenen Gewand zu bringen 571.581
- - allerhand aus Kleidern und Tüchern zu zu bringen 581
- - aus Scharlach oder Purpur und Sammet bringen 572

Flecken aus den Gewanden zu bringen 582
- - Flecken und Mähler aus den Kleidern zu bringen 578
- - von Fett aus wüllenem Tuch zu bringen 574
- - von Wax/ aus allerhand Sammet zu bringen 570
- - Mahl aus dem weissen Zeug zu bringen 573
- - aus wüllen Tuch/ doppelt-Taffet/ Sammet und allerley Seiden-Gewand heraus zu bringen 573.578
- - aus Carmesin-farben und anderen seidenen Gewanden zu bringen 573
- - von Dinten aus dem Tuch zu bringen 581
- - blaue aus dem grünen Tuch zu bringen 575
Florentiner Lack zu machen 451.452
Flöhe/ Wand-Läus/ und andere Läuse zu vertreiben 721.724.726
Fluß-Wasser köstlich wohlriechendes 11
Fluß auf Silber und Gold/ so man etwas in die Flaschen giessen will 287.330
Fluß auf Silber und Gold 286.330.335
- - zum giessen 287.327.333.330
- - so gut zum Schlag-Loth 286.327
- - so alle metallische Calces wieder in ein Corpus bringet 333
- - und Edelgesteine schön zu machen 241
Flüssige Augen/ die nach dem Schlaf zusammen pichen 129
Flöh aus den Gemächern zu vertreiben 724

Flöh an einem Ort zusammen zu bringen ibid.
- - zu tödten und vertreiben 726
Forellen in Reußen zu fangen 699
- - mit der Angel zu fangen ibid.
- - und Aschen in grosser Menge zu fangen ibid.
- - in der Menge zu fangen 706
- - und Pirsing / wie Orade einzumachen 614 614. 616
- - in Essig wie Orade, auf welsch einzumachen - 612
Francken-Wein wie Moßler-Wein zu machen - 365
Frantzosen-Cur so leicht / wie sich die Bauern im Land ob der Enß curiren 48
- - auszutreiben / und ohne Schmieren und Baden zu heilen 225
- - Tranck - 223
- - Salbe 223. 224
Frantzösische Gold-Farbe 283. 305
- - - Art gut Zimmet-Wasser zu machen 427
Freisch-Cur 129. 130
Freisch / daß es ein Mensch nimmer bekomme 130
Freß-Pulver für die Pferde - 782
Frische Blumen den gantzen Winter zu haben - 673
- - Negelein den gantzen Winter zu haben 673
- - Lilien durch das gantze Jahr zu erhalten - 683
- - und schöne Rosen durch das gantze Jahr zu erhalten ibid.

Frische Wunden heilen / daß man keine Narbe siehet 63
Früchte so laxiren 652
- - daß sie schön wohlriechend und wohlgeschmack werden. 649
Frucht-oder Korn-Brandwein / seinen üblen und stinckenden Geschmack zu benehmen 407
Früchte von Zucker zu machen 588
Frühzeitige Früchte zu erlangen 689
Füchse zu fangen 745
- - aus einem Wald / wo du sie hin haben willst zu bringen 745
- - zu ätzen ibid.
Fuchs und Wolffs-Kugeln 746
Fünfferley Rosen auf einen Stock zu haben 681
Fürnes-Künste 456
Fürtreffliches Aqua Vitæ, wider die Pest 21
- - Aqua Styptica, oder köstliche Blutstillung und Heilung aller frischen Wunde 119
- - Augen-Trisanet zum Gesicht stärcken 128
- - Blutstillung 113
- - bewährtes Heil-Sälblein 118
- - Haupt-stärckendes Wasser 205
- - grüne Butter 220
- - Schminck-Salbe aus der Majen-Butter 164
- - Pomum Ambræ für hohe Personen 186
- - wohlriechende Pomade für das Frauen-Zimmer 154. 156
- - Waffen-Hartung 310
- - Pulver für gehlinge Fäll und Schrecken 197

Fürtreffliche Glüh-Farbe 299
- - Wasser zur Erhaltung zarter Angesichter 309
- - Perfumirung der Handschuh 528
- - Wein Essenz, darmit man alle geringe und schlechte Wein veredlen und verbessern kan 528
- - Pomade für das Frauen-Zimmer / so schöne / weisse und zarte Angesichter machet 164. 165
- - wohlriechendes Hand-Pulver 161
- - Trisanet zu vielen Kranckheiten dienlich 196
- - wohlriechendes Wasser 187
- - Perfumirung der Handschuh 528
- - Schwindel-Grieben 588
- - wohlriechender Blümleins Schnupf-Toback 628
- - wohlriechende Pomade / mit welcher auf Spanische Art die Handschuh auf das beste zu perfumiren 524
- - Sandaraca Fernis 630
- - Schlag-Balsam mit Bisam und Ambra 629
Fuß-Gestanck zu vertreiben 48
Futter / so bey dem Ofen verbrennet / wieder zu recht zu bringen 438

## G.

Gänse in kurtzer Zeit fett zu machen 752
- - wilde gar leichtlich zu fangen 757

Garn-Färberey-Kunst 541
Garn so wüllen schön Leib-farb zu färben 541
- - Aschen-farb zu färben. 547
- - Carmesin-farb zu färben 542
- - Pomerantzen farb ibid.
- - Purpur farb ibid.
- - blau 543
- - gelb 544
- - Gold-gelb ibid.
- - überaus schön roth 545
- - Veil-blau 543
- - Veil-braun ibid.
- - Negelein-braun auf 20. lb. 545
- - schön Graß-grün ibid.
- - Citronen-grün 546
- - dunckel-grün ibid.
Garn und Seiden schön weiß zu schweffeln 588
Garten-Kräuter und Kohl / daß sie von den Rauppen unverletzet bleiben 688
Garten-Knoblauch / daß er des stinckenden Geruchs ermangle 687
Garten-Mäuse zu vertreiben 695
Garten-Kräuter und Kohl / daß sie von den Erd-Flöhen nicht benaget werden 688
Garten-Sparges / daß er in grosser Menge hervor komme. 687
Garten-Rettich / daß er süß werde ibid.
Gebachnen Jngber 584
- - Muscaten ibid.
- - Negelein ibid.
- - Calmuß ibid.

Gedörrte welche Nüsse wieder so zu erfrischen/als ob sie erst von dem Baum herkommen 665
Geheime Wein-Kunst 367
Gegen-Gifft wider das Fieber 70
Gelbe Dinten 479
Gallus-Pulver 503
Gelbes Garn 544
Geheimes Wasser / verborgene Schrifften zu machen 482
Gemeines Aqua Vitæ 420
Gemeinen Meth in Eil zu machen 448
- - und schlechten Wein / dem besten welschen gleich zu machen 366
- - schlechte Haar-Puder
Gerechte Wald-Salbe für den Brand zu machen 239
Geringen Wein starck zu machen 365
Geschriebene Feigen zu zeugen 646
Geschwinde Zinn-Löthung 328
Geschwulst an heimlichen Orten 47
Gesiegelter Erden Tugend 96
Gesottenes Wasser für das Frauen-Zimmer 424
Gestanck der Füsse zu vertreiben 48
Gesunder Kräuter-oder Wermuth-Wein 363
Gewand / einem jeglichen seine verlohrne Farbe wieder zu geben 566
Gewisses Stuck die Wartzen zu vertreiben 311
Gewisse Cur wider das Podagra 123
Gewürmer und Ungeziefern / so den Blumen schädlich seyn zu vertreiben 690
Gezwungenes Nachtharnen zu vertreiben 213

Gicht die lauffende zu curiren 237
Gifftige Spinnen / so einer im Schlaff zerreibet 45
Glasuren allerhand für die Töpffer 349
Glaß-Fenster von Papier zu machen 472
- - - in Holtz zu machen 472
Glaß Fernis schöner 459.461
- - Leim 347
- - in Holtz zu setzen ibid.
- - weich zu machen 350.565.566
- - schön weisses 349
- - zusammen zu setzen 347
Glieder so erstarren / eine Salbe dafür 322
Glieder-Oel 66
Glied-Wasser im Feld zu stillen 49
- - - zu behalten 57
Goldes Natur 501
Gold und Silber zu renoviren / und gleich als wann es gantz neu wäre zu putzen 266
- - von Silber zu bringen 265
- - und Silber zu scheiden / durch ein Pulver 282
- - von vergulden Bechern künstlich herab zu lassen 279
- - sehr hoch an der Farbe / und sehr geschmeidig zu machen ibid.
- - vom verguldetem Silber herab bringen / daß das Silber gantz bleibet 278
- - vom verguldeten Silber zu scheiden 264
- - vom vergulden Silber zu scheiden / ohne Gutz Feuer und Scheidwasser 269

Gold vom verguldten Kupfer/ohne Guß/und ohne Feuer zu bringen 269 282
- - und Silber in Guß und Fluß von einander zu scheiden 274. 275
- - und Silber schwehrer zu machen 266
- - so bleich in der Farbe ist / so hoch zu machen - - - 266
- - gar schön geschmeidig zu machen 298 295
- - und Silber durch das Antimonium von einander zu scheiden - - 273
- - und Silber von gestossenen Spieß-Glaß zu bringen - - 280
- - und Silber von den Abschnitten zu scheiden 281
- - Gulden oder Rheinisch Gold / auf Ungarisches Gold zu bringen - 288
- - von Silber zu scheiden ohne Guß/ohne Feuer/ und ohne Aquafort - 281
- - so bleich ist / auf Ungarische Gold-Farbe zu bringen - 303
- - zu giessen / daß es keine schwartze Haut bekomme - 294
- - von Kupfer zu scheiden - 281
- - von Kupfer zu scheiden ohne Guß / und ohne Feuer 282
- - gar schön geschmeidig zu machen 295 298
- - Farben allerley 301 302 303. 304
- - oder Silber vom verguldten oder versilberten Stahl herab zu bringen - 335
- - wieviel zur Verguldung eines Geschirrs gebrauchet worden 262
- - Gradirung 298. 304

Gold-Farbe gar schön 298
- - - auf Ungarisch 296
- - - die man nicht kratzen darff - 300
- - - die man nicht darf verrauchen lassen 302
299
- - - die Halberstättische genannt 297.303
- - - auf guldene Ketten 299.300
- - - weisse / auf Gulden / oder ander Gold 299
- - - sehr köstliche 283
- - - Frantzösische - ibid.
- - - des Hermon Ricke von Schwerin 283
- - von vergulden Silber zu scheiden/ohne Guß/ Feuer und Scheidwasser 280
- - aus der Federn zu schreiben - ibid.
- - Fernis schön roth 460
- - - von Leinöl - 511
- - gelbes Haffner-Glaß 350.353
- - gelbe Haar zu zeugen - 131
- - gelb wüllen Garn 544
- - Gründlein 469.470
- - Gründlein zu Schrauben 469
- - Grund mancherley - 465
- - Grund oder Polment gut zu machen 467
468
Gradirendes Cement - 289
Granat-Apfel schön zu wegen zu bringen - 639
- - - schön roth zu zeugen - ibid.
- - Kern/ daß sie süsse werden ibid.
- - Wasser zu machen - 429
Graß-Wurm/ wie er zu tödten 693

Graue

Graue Haar mit einer Salben schwartz zu machen 132
Griechischen Wein zu machen 357
Grillen gäntzlich zu vertreiben 695
Grind-Salbe so gut 337
Grosse Garten-Würmer / wie sie zu vertreiben 691
- - Löwen Hund / wo sie herkommen 764
- - Nüsse / Pflaumen und Mandeln zu zeugen 633
- - Pfirsing und Marellen 632
- - Quitten zu überkommen 639
- - Secretum wider das Podagra 202
- - Zucker-Brod zu backen 590
Grüne Dinten zu machen 478
- - Gold-Farbe auf Gulden oder klar zu vergulden 255
- - Rosen zu machen 670
- - Fenchel-Pimpernellen- und Körbel-Kraut-Wasser zu machen 421
- - Magen-Aqua Vitæ 421
- - Kachel-Glaß 352
- - Pulver 503
- - Siegel-Wax 184
Grund / so roth / zum Mahlen 465
- - Safran gelb zu färben ibid.
Gulden-Wasser sehr herrliches zu machen 19
Gulden Schlag-Loth zu machen 292
Guldene und silberne Posamenten / wieder zu ihrer vorigen Schönheit zu bringen 267
- - Ketten schön zu färben 266

Gul-

Guldene Ring so er ungeschmeidig wird 298
Gut Glüh-Wax 290.291
- - auf krausse Ding 292
- - Polment oder Goldgrün 467
- - Trisanet zu machen 601
- - und gerecht Cement 289
- - Wasser der Tugend 601
- - Blutstillung 57
- - Wermuth-Bier zu machen 296
- - Aromatische Essenz 418
- - Glüh-Farbe so köstlich 304.305
- - Haar-Puder vielerley 138.139.140.141
- - Seyffe von mancherley Stucken 172
- - Leb-Küchlein von Spezereyen 611
- - zwybachene Lebzelten zu machen 610
- - Schreib-Dinten zu machen 480.481
- - schwartze Dinten 426
- - Wein-Einschläge zu machen 396
- - Seyffe von mancherley Stucken 172.389
Guten Aniß Geist zu machen 415
- - Beer-Wein zu machen 361
- - Essig zu machen 399.400
- - Muscateller-Wein zu machen 372
- - Limonade oder Citronen Wein zu machen 432
- - Roßmarin-Geist zu machen
- - Rheinischen Wein zu machen 381
- - Wein zu behalten ibid.
- - Wein zu erkennen 386
- - Spahn-Wein zu machen ibid.
- - Kräuter- oder Cardobenedicten-Wein zu machen 363

Guten natürlichen süssen Wein im Herbst zu machen 369. 358
Güter Borax 330
- - Fluß auf Gold und Silber 286
- - Fluß zum giessen 330
- - Gold- und Silber-Grund 465. 466. 467. 468. 469
- - Ros Solis 414. 419
- - Julep zum Säfften 444
- - Rosen-Julep 443
- - Schlag-Balsam 144
- - Wund-Tranck 41
- - Wund-Tranck zu den Haupt-Wunden ibid.
- - Gold-Grund zum Fernissen 461. 464
Gutes Augen-Wasser 191
- - Baum-Wax 144
- - Mittel für die lauffende Gicht 212
- - Gurgel-Wasser zur Frantzosen-Cur 223
- - Gieß-Bley 328
- - Peltz-Wax 84
- - Schlag-Loth zu geschmeltzten Dingen 329
- - silbern Schlag-Loth ibid.
- - warmes Band für den kalten Brand 221
- - Krafft-Wasser 18
- - Lungen-Wasser ibid.
- - Magen-Wasser 17
- - Zucker-Brod 598

## H.

Haar auf mancherley Coleur zu machen 135
- - gelb zu machen 132. 135

Haar

Haar krauß zu machen 134
- - Puder mancherley 137.138.139.140.141
- - Puder / so überaus wohlriechet 140
- - schön lang und Gold-gelb zu machen 131
- - schwartz zu machen 134
- - so grau / mit einer Salben schwartz zu machen 132.134
Haasen / an einen Ort zusammen zu bringen / die stets da bleiben 749
- - daß sich viel an einem Ort versammlen 741
- - viel an einen Ort zusammen zu bringen 746
- - zu ätzen / daß er wo anderst nicht hinlauffen kan / als in das Netz 747
Hahn / daß er zu Nachts nicht mehr krähe 759
Hammel-Fleisch-Pasteten 622
Hand-Massa gar gut 163
Hand-Pulver 152
Hände schön weiß zu machen 167
Handschuh auf das beste mit Ambra zu perfumiren 527
- - zu perfumiren 526.528
Hand-Seyfe sehr gut 176
Harnen / so einer nicht kan 212
Harnisch zu härten 313
- - zu verguldten 334
Härte die alles durchhärtet 308
Hartes Blachmahl 330
Harte und schwartze Seyfe 173
Harte Wein gut und gelind zu machen 665
Hasel-Nüsse lang und gut zu behalten ibid.
Haupt-Kranckheit 195
Haupt-stärckender Trinck-Toback 14

Haupt-

Haupt-stärckendes Wasser 205
Hechte mit Schnüren zu fangen 700
Heischerkeit zu vertreiben 85
Helle zur Frantzösischen Farbe 283
Helffenbein weich zu machen 564
Hennen zwo auf zweyen Fingern zu tragen / bey Nachts-Zeit 757
- - lebendig ungebunden / auf der Erden ligen machen 758
- - durch den Kopff zu stechen / daß ihr doch nicht schadet 757
- - so gantz wild / so zahm zu machen / daß sie von sich selbsten unbeweglich still / und in grossen Furchten sitze 758
Herrlicher Augen-Trost-Wein zum Gesicht 128
- - Augen-Wasser / darmit einem geholffen worden / der in 12. Jahren nichts gesehen hat 192
- - Citronen-Marselln 586
- - Balsam / die von Schlag gerührte Glieder darmit zu salben 67
- - Lavendel-Wasser 15
- - Salbey-Wasser 16
- - Schlag-Wasser 2
- - wohlriechendes Oel / die Handschuh darmit zu perfumiren 530
- - Trisanet / zu Verhütung vieler Haupt-Kranckheit 195
Hertz-Wasser kräfftig stärckendes 15
Heilung im Gemächte / da alle Scherer an verzweiffeln 46

Heil-Sälblein/ fürtrefflich bewehrtes 118
Hindbeer-Wasser zu machen 433
Hindbeer-Wein gut zu machen 136
Hippocras von Wasser zu machen 433
- - weiß und roth zu machen 442
Hirsch/ daß er einem biß in das Netz nachfolge 736
- - Horn-Schalen-Pulver zu machen 198
- - viel an einem Ort zusammen zu bringen 738
- - daß er zu einem in das Holtz komme/ wohin man selber will 747
- - Wildpret-Pastete 622
- - Zehren-Stein 246
Hohe Scharlach-Farb auf wüllen Tuch 554
- - Scharlach- oder Purpur-Farbe/ mit allen Umständen 551
Holtz allerley zu färben 562
- - Leim 344
- - und Stein-Leim 323
- - Tranck/ dessen Gebrauch in Frantzosen 226
Hönig süsse Mespeln/ ohne Stein zu zeugen 639
Horn in Form zu giessen/ als Bley 505
- - weich zu machen/ daß man Bilder in Formen darmit drucken kan 505.504
Hunde alle in einem Dorff zusammen zu bringen 771
- - jung zu erkennen/ ob er guter Art sey 772
- so einen bösen Hals hat 767
- - so er verwundet wird ibid.
- - so er verdorret und abnimmt ibid.
- - daß sie nicht wütig werden 868

Hund

Hund wann sie trieffende Augen haben 770
- - daß sie starck und schnell lauffend werden 764
- - daß sie einen Dieb auffsuchen und angreiffen / wann er gleich schon zimlich weit und entwichen ist. 759
- - so man Löwen-Hunde heisset / wo sie herkommen 764
- - so von einem Fuchs und Hund gezeuget worden 762
- - so von einem Wolff und Hund gezeuget worden / so man Wolff-Hunde nennet 761
- - daß er klein bleibet / wie er geworffen worden 766
Hündlein kleine / wie sie zu zeugen 765
- - daß sie klein bleiben 766
- - daß sie schön lange Locken und Zotten bekommen 766
- - daß sie sehr kurtzweilig werden 763
- - so man Loch-Hündlein und Schlieferlein nennet / wie solche auf den Dachs und Fuchs-Fang abzurichten 770
Hüner / daß sie viel Eyer legen 765
- - Pasteten 624
- - Augen an den Füssen zu vertreiben 238
Husten / ein bewährtes Mittel dafür 338

J.

JAhrs-Zeiten / wie die zu erkennen 787
Jäger / wie sie zu ihrem Jagen und Wende gut Glück haben können 739

Johannesbeer-Wasser zu machen 430
Julep sehr gut von Säfften 444
Italiänische Pißquet oder Zwyback zu machen 595
Jumbalds zu machen 596

## K.

Kachelreiber / überaus wohlriechend zu machen 183
Kastanien ein gantzes Jahr zu erhalten 665
Karpffen mit Angeln zu fangen 703
- - Pasteten 624
Katze / daß sie ein Feuer ausbruntzet 784
Kenelmi geheimes Trisanet für die jenigen / so nicht gerne fett werden wollen 626
Kayserliches Violen-Wasser ibid.
Kirschbaum schädliche Dinge zu vertreiben 645
Kirschbaum / daß er Kirschen und Raben trage 644
Kirschen oder Stein-Obst ohne Kerne und Stein zu zeugen 645
- - frühzeitig zu überkommen 644
- - schöne grosse zu zeugen ibid.
- - zu Impfen / die eine seltzame Farbe und Geschmack haben 645
- - biß nach Martini wachsend zu machen ibid.
- - Wasser zu machen 429
Kleine Fischlein in Wasser wachsend zu machē 708
- - Hündlein zu zeugen 765
- - Rosen groß wachsend zu machen 686
- - Mandel-Bröplein zu machen 597
Klin-

Klingen-Ertze / so sehr gut 316
Knoblauch ein bewährtes Mittel für die Husten / und Heisserkeit 84
Koppen-Pasteten 621
Korn theures Unguentum Armarium 106
Kostbares Wund-Wasser 42.43.44.
Köstliches Haupt- und Magen-Pulver 74
Köstlich wohlriechende Haar-Puder 142
- - Balsam zum Schnupf-Toback 143
- - Brust-Wasser 16
- - Bruch-Wasser 81
- - balsamisches Wasser in morbis malignis 23
- - Mutter-Elixier 25
- - Fluß-Wasser 11
- - Gewürtztes Aqua Vitæ zu allen Erkaltungen des Magens 20
- - rothes Aqua Vitæ
- - Wund-Tranck Paracelsi, welchen er sonderlichen recommendiret / dann er in Stich / Hieb / Schuß / alten und neuen Schäden / ein Wunder-Stuck ist 40
- - Wund-Tranck zu allen Wunden dienlich 28
- - Wund-Tranck zu den Haupt-Wunden 26
- - auf alle Glieder gerichtet / so von Grund aus heilet 22
- - Wein-Rauten-Wasser zu destilliren 14.
- - wohlriechendes Wasser zum anstreichen 13
- - Kräuter-Wein 66
- - Campher-Essenz wider alle Flüsse 67
- - Pflaster 66

Köstliches Magen-Pulver 63
- - Magen-Latwerg 74
- - Magen-Balsam in Magen-Wehe und Erbrechen 69
- - Magen-Säcklein 75
- - Magen-Säcklein zum Erbrechen ibid.
- - Nieß-Pulver 148
- - Zahn-Pulver 179
- - Oel für den Schmertzen an Arm und Beinen 174
- - Pflaster 66
- - Rothlauff-Pflaster 68
- - Recept und Wasser / wann ein Pferd verwundet / geschossen oder verbrannt ist 780
- - Schnupf-Toback 148
- - Wund-Balsam 215.216
- - Tranck für gelieffert Blut 220
- - Rauch Cassalet 186
- - Versilberung 259 260
- - Gold-Farb 283
- - Glüh-Farb 304
- - Etz-Grund 320
- - Fluß zum Schlag-Loth 327
- - Magen-Aqua Vit &c. 422
- - Wermuth-Wein 362
Krafft der Cardobenedicten 78
- - wunderbahre des Wermuths 79
- - Wasser sehr wohlriechendes zum innerlichen und äusserlichen Gebrauch 10
- - Wasser sehr wohlriechendes für grosse Herren und Frauen-Zimmer 8

Kräff-

Kräfftig-stärckendes Hertz-Wasser 15
- - Herrn-Wasser 10
- - wohlriechende Haar-Puder 137
- - Zucker-Brod auf Piemontesische Art zu bereiten 589
- - Mandel Kräp[ff]lein zu bachen 594
Krahen mit den Här[l]en zu fangen 755
Krahe daß eine die andere fange 752
Krähen lebendig zu fangen 784
Krausse Müntz-Brandwein 406
Krebse in Reusen zu fangen 709
- - mit Schöpsen-Fleisch zu fangen 708
- - lang beym Leben zu erhalten 708
- - Pulver/ wie es zu machen 58
Kugel und Pfeile auszuziehen 58
- - mit welchen man/ aus einem Rohr einen Spatzen vom Dach herunter schiessen kan 751
- - Spiegel-Runde zu machen 629
Kümmel-Brandwein 406
Künste für die Goldschmied allerhand 262
Kunst-Stuck sonderliches/ daß der Donner den Wein und das Bier nicht verderbt / oder darein schlägt 378
- - so bewährt / da einer geschossen/ die Kugel aus einem Arm oder Schenckel in 24. Stuncken auszuziehen 49
- - Stuck so offt bewährt / für den Brand 50

Kunst daß keine Laus in Kleydern bey einem bleibet 238
Kurtzweile mit Endten und Geflügel anzurichten 785
Küsse unter dem Sattel zu machen / daß ein Ro[illegible] [illegible]rucket werde 781
Kupfe[illegible] Sieden versilbern 268
- - [illegible]schön zu versilbern 256
- - und Messing durch blosses reiben mit der Hand zu versilbern 271
- - und Messing zu versilbern 268
- - aus guldenen Ketten zu sieden 297. 305
Kurtzweile mit Endten und Geflügel anzurichten 785
Küssen unter dem Sattel zu machen / daß ein Roß nicht gedrucket werde 781
Kütte für steinerne und irrdene Gefässe 338
- - zu den Cisternen 728
- - oder Leim zu gläsernen/oder irrdenen Geschirren/dieselben fest aneinander zu kütten 339
- - an eine steinerne Rahm 348

## L.

Laronische schnell-lauffende Hunde/ von einem Fuchsen und Hund zu erlangen 762
Lange und Goldgelbe Haar zu zeugen 131
Lapis Mirabiles, so ein äusserlicher Uberschlag zum Podagra und andern Kranckheiten mehr ist 55
Latwerge fürtreffliche zu Stärckung aller natürlichen Lebens-Geister 199
- - sehr köstliche zum Magen 74. 602
Lauge die Haar lang und krauß zu machen 136

Lauge Gold-gelbe Haare zu zeugen 131
Laus l. v. daß keine bey einem bleibet 298
Läuse und Nisse/ auf dem Kopff zu tödten 723
- - in den Haaren und Kleidern zu vertreiben ibid.
Lavendel-Wasser sehr herrliches 15
- - und Spicanarden Eigenschafft 95
Lauchs Eigenschafft 94
Läuterung des Salpeters 495.496
Lax kalt zu essen 617
- - Pasteten 623
Lebkuchen allerley zu bachen 608
- - auf Nürnberger Art zu bachen ibid.
- - auf Augspurger Art 610
- - auf Weissenburger Art ibid.
- - sehr gute 610 611
- - von Specereyen ibid.
- - von Zucker 612
Leber-Wasser 8
Leder-Bereitungen und Farben 509
Leder schön Citronenfarb zu färben 520
- - Fleischfarb 521
- - Meer grün ibid.
- - Oliven-farb ibid.
- - Pomerantzen farb 520
- - Gold-gelb ibid.
- - Himmel-blau 521
- - Violen-farb 519
- - Purpur-farb ibid.
- - liecht Silber-farb 522
- - schön Silber-farb ibid.
- - braun ibid.

Leder schön grün 522
- - liecht oder dunckelgrün ibid.
- - weiß-farb 523
- - Kastanien-farb ibid.
- - verguldten 509
- - auf Romanische Art zu perfumiren 514
- - Mixtur wohlriechende 525
Leibfarbe Töpffer-Glasur 352
- - Spanisch Tuch zu färben 555
- - auf Spanisch zu färben. 554
Leichte Frantzosen-Cur / wie sich die Bauern im Land ob der Ens in Ober-Oesterreich an Frantzosen curiren 48
Leim und Kütte allerhand 336
- - welcher nachdem er einmahln trocken worden / sich von keiner Feuchtigkeit mehr lässet aufweichen Ibid.
- - so sich weder von Wasser oder Feuer aufweichen lässet 336.337
- - für höltzerne oder steinerne eingelegte Arbeit ibid.
- - für Messer-Hefft 337.344
- - darmit allerley Edelgestein und Crystallen auf Holtz zu leimen 327
- - für irrdene Geschirr 338
- - die feuchten Stein an einander zuvereinigen ibid.
- - Holtz und Stein an einander zu leimen ibid.
- - für zerbrochene und steinerne Cisternen 343
- - von Schleyen ibid.
- - zu Holtz und Stein ibid.

Leim von Papier 346
- - für Papier 346.341
- - zu rothen Steinen 347
- - für Wasser und Feuer ibid.
- - zum Glaß ibid.
- - von Pergament zu Büchern 342
- - oder Kütte zu gläsernen oder irrdenen Geschirren/ dieselben fest aneinander zu kütten 339
- - Holtz und Stein aneinander zu kütten ibid.
- - für Holtz und steinerne eingelegte Arbeiten 344
- - allerley Edelgestein und Holtz aufeinander zu leimen 344
- - für Wasser und Wind 348
- - vors Feuer ibid.
- - für Holtz und Bein 341
- - zu Papier ibid.
Leinöl Gold-Fernis 511
Lemnischer Erden Eigenschafft 96
Lilien frische/ durch das gantze Jahr zu haben 683
- - braun-roth zu machen 684
- - Zwiebel/ daß sie zu jederzeit des Jahrs Blumen tragen 683
Liminat zu machen 424.425
Linden-Wein frisch zu machen 387
Linderung des Podagrä Schmertzens 207
- - des Zipperleins Schmertzen 124
- - für das Zipperlein und Gicht ibid.
Lippen-Tinctur 149.150
Loch durch die Haut etzen ohne Schaden 58
Löcher in der Schaam zu heilen 47

Löcher zu machen / daß die Mäuse nicht durchfressen 712
Loch-Hündlein und Dachsen-Schlieferlein / auf den Dachsen- und Fuchs-Fang abzurichten 770
Löwen-Hunde grosse / wo sie herkommen 764
Lustige Erfindung das Wild zu fällen 735
- - Endten und Wasser-Vögel-Fang 787
Lysimachia Eigenschafft 94

## M.

MAckel und Flecken aus den rothen Carmesin-Sammet zu bringen 369
Maronen zu machen 596
Magen-Aqua-Vit im Magen-Wehe und Erbrechen 69
- - - - grünes zu machen 422
- - - - so den Magen gut erhält ibid.
Magen-Balsam in Magen und Erbrechen 69
- - Kältung 73
- - Grieben 582.587
- - Säcklein sehr gutes 75
- - - - für das Erbrechen ibid.
- - und Haupt-Pulver 74
Magisterium Aluminis 114
Maholeb Milch zu machen 180
Mahl aus allerhand Tuch / Taffet / Zeug und Scharlach zu bringen 577
Mähler und Flecken aus den Kleidern zu bringen 577.578
Mähler und Flecken aus dem Carmesin-Sammet zu bringen 569

Mähler fette zu vertreiben 577
Mähler aus dem Gewande zu bringen / es seye was für Farbe es wolle ib.
Mähler von Wien aus allerhand Farben Seidenen Gewand zu bringen 576
Mähler aus allerley Farben Tuch zu bringen 575
Mahl und Flecken aus dem weissen Zeug zu bringen 573
Majorans Eigenschafft 576
Manns-Treu Eigenschafft 577
Malvasier so verdorben / wieder zu helffen 358
Mandel-Baum daß er häuffige Frucht trage 637
Mandel-Bäume vor dem Reiff zu bewahren 643
Mandel-Brod zu bachen 597. 598
- - - weisses zu bachen 607
Mandel-Brödgen zu machen 597
Mandel-Kräpfflein zu machen 594
Marcepan zu bachen 597
Marcepan zu machen von den besten 605
Marder-Felle fahle mit langen Haaren zu färben 541
Marder-Kehlen zu färben 537
Marder-Kehlen zu dörren 537
Marillen- Pfirsing- und Muscateller-Birn-Wasser zn machen 539
Massa, schöne weisse Hände zu machen 162. 163
Mauern überaus starck zu machen oder zu bauen 472
Maulbeer weisse zu wegen zu bringen 635

Maulwürffe zu vertreiben 693
Mäuse zu tödten 713
Mäuß und Ratzen blind zu machen 715
Mäuß also abzurichten / daß sie in einem Gemach umblauffe und Mäuß fange / so lang und viel / biß keine mehr da ist 711
Mayländische Cerbelade Würste 627
Medicamentum bewehrtes wider das Fieber 24
Mensch daß er die Fraisch nimmermehr bekomme 30
Meergrün Leder färben 521
Messing eine schöne Goldfarbe zu geben 285
- - gar schön geschmeidig zu machen ib.
- - oder Kupffer zu versilbern 269
- - zu verguldẽ 254
- - zu sieden als silber 269
- - zu färben wie Gold ib.
- - oder Kupffer und andere hartflüssige Metallen geschmeidig flüssig zu machen 285
- - bald flüssig zu machen 306
- - zu verguldẽ ib.
- - oder Kupffer gelb zu machen 287
- - oder Kupffer schön gelb zu färben 307
- - zu machen / das sich dem schönsten Gold gleich träget 327
Messerhefft-Leim 337
Messelbäume / so Wurmstichig / wieder zu recht zu bringen 664
Metallen alle geschmeidig zu machen 327
Metallen alle weich zu machen 328
Metallen Gewicht wieviel sie im Wasser schwehrer sind als in der Lufft 263

Meth-Künste allerley 448
Meth in Eil zu machen ib.
Meth was er für Nutzen hat 449
Milch-Brandwein 423
Milchram als gefrohren zu machen / oder zu glaciren 437
Mißfarben / oder trüben Wein wieder zurechte zu bringe 380
Mittel sehr bewehrtes wider die rothe Ruhr im Feld 732
- - die Erd-Flöh von den Kräutern zu vertreiben 695
- - gewisses / wann ein Pferd die Mönchen / wie man solchen gleich helffen kan 775
- - wider den Schlangen-Biß 719. 720
- - bewehrtes wider die Tobheit und Wüten 206
- - für die Miltzsüchtigen ib.
- - wider das Fußwehe und Podagra 208
- - für grossen Haubtschmertzen / Melancholey und Tobsucht 215
- - für die lauffende Gicht 212
- - bewehrtes für die Ruhr / so an viel 100. ist gut befunden worden 702
- - für einen Wurmstichigen Baum 665
- - so bewehrt / so einem ein Arm oder Bein schwindet 64
- - wunderbarliches / alle grosse weite Wunden ohne einiges hefften in kurtzer Zeit zu heylen 39
- - für die Schlangen-Stich und Bisse 718
- - Mixtura wohlriechende auf Leder 529

Mora-

Morastiges / faules und unreines Wasser / wie in Ungarn ist / schnell zu bereiten / daß es ohne allen Schaden / und sehr gesund zu trincken ist 730
Marsellen auf sonderbahre Art / desgleichen auch Kräntzlein zu machen 585
Moßler Wein zu machen 366
Most daß er nicht vergähre 355
Moste wann sie nicht gähren sollen 382
Most daß er gut und starcke werde 381
Montfortischen Grosus / bewehrtes Pferd-Pulver 778
Muscaten-Brod zu bachen 593. 594
- - - weisses zu bachen 607
Muscateller-Wein so verdorben / wieder zu helffen 359
Muscateller-Wein geschwind zu machen 372
Muscateller-Wein zu machen 367
Mutteraufsteigen 214
Mutter-Elixier 25
Mutter-Pflaster 70

# N.

NAchtharnen so unwissend geschicht zu vertreiben 213
Nagel Spannen lang und zweyer Messer-Rucken dick mit den Händen gleich einem Böhrer zu drehen 783
Negelein weisse Himmelblau zu machen 684
Negelein und Rosen mit mancherley Farben gar bald zu machen 682
Negelein-Geist oder Essentz gut zu machen 417
Negeleinbraun auf 10. ℔. Wüllen Garn 145

Napelli des höchstschädlichen Krautes Natur 86
Nasen-bluten zu stillen 119
Nattern- oder Schlangen-Biß zu curiren 46
- - und Schlangen in einem Ort zu versammlen 716
- - und Schlangen zu tödten ibid.
- - und Schlangen aus den Gärten zu vertreiben ibid.
Natur und Eigenschafft des Agtsteins oder Bernsteins 294
- - der Alraun-Wurtzel 93
- - der Bethonien 92
- - der Bibenel ibid.
- - der Cicuta oder Schierling ibid.
- - des Camphers 25
- - der Cubuja 94
- - des Goldes 101
- - der Lauche 94
- - der Lysimmachia ibid.
- - der Manns-Treu ibid.
- - des Schwefels 100
- - des Salpeters 98
- - der Scorzonera 95
- - des Vitriols 99
Natürlichen süssen Wein im Herbste zu machen 369
Neapolitanische Pißquit oder Zweyback zu machen 595
- - weiche Seyffe 124
Neuen Wein geschwind zu clarificiren 366
- - Wein, daß er gut und starck ist 386

Neue Wein / daß er schmecke wie ein welscher Wein 386
- - Wein / einen Einschlag zu geben / daß er schmecke als ein welscher Wein 78
Nieß-Pulver köstliches 148
Nonnen-Brod zu bachen 594
Nürnberger Lebkuchen zu machen 608
Nüsse ohne Schalen zu zeugen 641

## O.

Obst an der Farb zu verändern 632
- - von Kernen zu pflantzen 634
- - von Kernen schönes zu ziehen oder zielen / daß sich frühere Früchte / als die gepletzte Bäume bringen 651
Oel allerley / aus wohlriechenden Kräutern zu machen 231
- - allerhand / aus Gummi / Myrrhen / Mastix / Storax / Benzoe / oder dergleichen / ohne Feuer Destillation zu machen 233
- - von den wohlriechenden Blumen zu machen 230
- - aus dem Papier zu bringen 579
- - sehr heilsam zu alten und neuen Wunden und Schäden zu machen 233
Offt-bewährtes Kunst-Stuck für den Brand 50
- - bewährtes Stuck Dorn / Nägelein 2c. eingetretten / oder sonsten eine in den Leib geschossene Materi innerhalb 24. Stunden ohne Mühe auszuziehen
Oel sehr heilsames köstliches für die Schmertzen an Arm und Beinen 124

Oel-Flecken aus einem Gewand zu bringen 576
Offt-bewährtes Pflästerlein für die rothe Ruhr der klein Kinder 68
- - Pulver zu allen Wunden 62
Ohne Dinten eine schwartze Schrifft zu schreiben 483
Ohrhöllerer zu vertreiben 691
Omeysen zu vertreiben 692
Orangeat oder Pomerantzen-Wein zu machen 432
Orientalische Granaten zu machen 244
Orzat zu machen 431
Otter-Farbe 533. 535
- - und Biber zu färben 438
- - und Biber schwartz zu färben 136

## P.

Papier oder Pergament auf mancherley Art zu färben 485
- - - - roth zu färben 487
- - - - grün zu färben ibid.
- - - - blau zu färben 488
- - - - braun zu färben ibid.
Papier durchscheinendes zu machen / dardurch zu mahlen 489
- - zum Reisen und Zeichnen zu machen 489
Papirnes Fenster zu machen / daß es wie ein gläsernes scheinet 471
Paracelsi köstlicher Wund-Tranck 40
Pasta schöne weisse Hände zu machen 179
Pasteten mit Aschen und Fahren 623

Pasteren mit Aalen 622
- - mit Hünern 624
- - Kalbfleisch 618
- - Krebsen 623
- - Koppen 621
- - Hammelfleisch 622
- - Lax 623
- - Rebhünern 602
- - Vögel 602
- - Weichseln 619
- - Quitten und Birnen 618
- - Zibeben ibid.
Pech-Fackeln aus den Kleidern zu bringen 578
Peltz-Wax zu schadhafften Bäumen 184
Fersumation des Leders 518
Perfumirung der Handschuhe 528
Pergament oder Pappier auf mancherley Art zu färben 485
Pergament oder Pappier schwartz zu färben 485
Pergament oder Pappier schön gelb zu färben 486
Pergament mit mancherley Farben durchscheinig zu machen 488
Perroley Tugenden 252
Pfauen weisse zu zeugen 752
Pfeil auszuziehen 58
Pferd dermassen zu stärcken / daß es ohne Futter 2. oder 3. Tage 30. oder 40. Meilen lauffen kan 774
Pferd daß es den Wurm nicht bekomme ibid.
- - so kollert ibid.
- - zu färben 775

Pferd so tief gedruckt / bald zu heylen 774
- - so es ruchelt 775
- - den Husten zu vertreiben 773
- - so vernagelt 777
- - so nicht stallen können 776
- - so es nicht fressen will 773
- - so den Fuß vertretten ib.
- - so Beulen gedruckt ib.
- - so verwundet / geschossen und verbrannt 780
- - fett zu machen 781
- - so den Wurm hat 772. 777
- - ein gut fress-Pulver zu machen 782
- - so es sich verfangen oder verschlagen 782
- - für die Futter Rehe 782
- - so den Mauchen hat / zu helffen 775
Pfirsing und Quitten auf einem Baum zu zeugen 646
- - Baum daß er sehr grosse Frucht bringt 641
- - ohne Steine zu zeugen 646
- - schöne rothfärbige zu zeugen ibid.
- - und Mandeln auf einem Stamm 634
- - Aepffel oder Aepffel-Pfirsing zu zeugen 637
- - und Quitten auf einem Baum zu zeugen 646
Pflaster fürtreffliches wider den Schlage / fallende Sucht und alle Haubt-Beschwerung 967
- - wider die Brüche der kleinen Kinder 69
- - zum Rothlauf 60
- - den kleinen Kindern für die rothe Ruhr 68
- - zum Kugel ausziehen 50

Pflaster so dem Nürnberger-Pflaster an der Güte nichts bevor lässet 235
- - für die Hüner-Augen 234
Pflaumen unterschiedlicher Art / den gantzen Sommer durch zu haben 633
- - zu unterschiedlichen und ungewöhnlichen Zeiten zu tragen 638
- - Zwetschgen / Weichseln und dergleichen / wie auch Baum-Nüsse frisch zu erhalten 689
Pfropff-Wax oder Pflaster / wormit man die Pfropff-Reiser / so man über Land in die Frembde schicken will / bestreichen / und lang bey Kräfften erhalten kan 655
Pickel / Pantzer / Meissel und Messer gut zu härten 309
Pillen für die Frantzosen 222
Pirsing und Forellen / wie Orade einzumachen 614. 615. 616
Pocken-Gruben / ein Balsam dafür 150
Podagra-Cur 209
Polirtes Eisen-Werck frey vor Rost zu behalten 320. 325
Polige so gut 300
Polment oder Gold-Grund / so gut 467
Pomade fürtreffliche / darmit man schöne weisse und glatte Hände machen kan 154
150. 160
- - zu den ausgerissenen Lippen 156
- - für das Frauen-Zimmer / so schöne weisse und zarte Angesichter machet 165
- - so das Angesicht schön erhält 166

Poma

Pomade zu rauhen Händen / selbige weiß und glatt zu machen 161
- fürtrefflich wohlriechende / die Handschuh darmit auf Spanische Art zu perfumiren 524
Pomum Ambræ fürtreffliches für hohe Personen 186
Pomerantzenblüh-Wasser zu machen 434
- - farb Leder 542
- - - wüllen Garn ibid.
Populo Rossoly zu machen 413
Potatschen zu probiren 551
Printzen-Gold schön zu machen 286
- - Roberti in Engellaud Arcanum wieder die rothe Ruhr 25
Probirung des Pulvers 504
Proportion zu Confectiva des Pulvers 500
Pulvis Cyprius Violatus 178
Pulver machen 501
- - für angelauffene Beine 62
- - so Fleisch wachsend machet
- - das Blut zu stillen 60.63
- - so köstlich zum Magen 67
- - für den Krebs 62
- - für das Glied-Wasser 61
- - so bey den Glied Abnehmen das Blut stillet 61
- - das Blut im Leibe zu stillen 60
- - für das Bluten / es seye wo es wolle ibid.
- - zu allen Wunden bewährt 62
- - so köstlich zu allen Wunden / und sonderlich

lich zu den Löchern der Weiber-Brüste 61
Pulver das Blut im Leibe zu stillen 60
- - fürtreffliches für gählinge Fälle/und Schrecken 197
- - Löschung 216.217
- - so bewährt/ wann ein Kind ein Brüchlein hat 236
- - so gut/ wann ein Roß gedruckt/ inwendig darmit auszuheilen 781
- - Gold und Silber von einander zu scheiden 277
- - - - in Guß und Flaß von einander zu scheiden 276
- - auf allerley Art gefärbet 503
- - so verdorben 506
- - so schwach zu stärcken 505
- - Tugend und Eigenschafften 500
Purgation zur Frantzosen-Cur 225
Purpurfarb Leder zu machen 519
- - wüllen Garn 542

Q.

Quick-Wasser zum Kupffer und Messing verquicken 261
- - das Eisen zu verguldten und zu versilbern 335
Quitten-Latwerge zu machen 602
Quitten-Apfel/ daß er ein Menschen Antlitz bekomme 640

Quitten-Baum so erkrancket / wieder zu helffen 663
- - auf eine gar treffliche Art zu verwahren 667

## R.

RAben / Krahen und Weyhen / lebendig zu fangen 784
- - wie solche mit sonderbarer List in der Normandy gefangen werden 786
Raptaphia oder Kirschkern-Wasser zu machen 434
Ratten und Mäuse blind zu machen 715
- - zu tödten 712
- - und Mäuse auf einen Ort / in einem Haus oder Scheuer zu versammlen und zu tödten 714
Raub-Biene von den andern zu vertreiben 710
Raupen zu vertreiben 695
Rauchkertzlein fürtrefflich 180
Rauchküchlein kostbare ibid.
Rauch-Cassolet sehr köstliches 186
Rauchwerck so weiß / mit schwartzen Maschen zu machen / gleich den Leoparden 537
Reben zu helffen / so faule Trauben tragen 636
- - so viel wild Holtz haben / zu helffen ibid.
Rebhüner / daß sie truncken werden / und sich leichtlich fangen lassen 757
- - Pastete 620

Rechen-Pfenning oder anderes Geschmeide von Messing / schön gelb zu färben 307
Recht Welsches Verguldten 269
Recept fürtreffliches / ein Pferd fett zu machen 781
Regenwurm-Oel gut zu machen 234
Regenwürmer / wie sie zur Waffen-Salbe zu bereiten 32
Rehen der Pferde zu curiren 784
Reissen und Schmertzen der Glieder zu stillen 218 237
Romanische Art das Leder zu perfumiren 514
Rosen kleine / groß wachsend zu machen 686
- - vielerley auf einen Stock zu pflantzen 670
- - vor ihrer gewöhnlichen Zeit / nemlichen im Frühling oder Winter zu haben 680
- - ein gantzes Jahr frisch und schön zu erhalten 681
- - fünfferley auf einem Stock zu haben 666
- - und Negelein mit mancherley Farben gar balden zu machen 682
- - grüne zu machen 670
- - ausser der Zeit zu haben 671
- - Julep zu machen 443
- - Seyffen wohlriechende 173.181
- - Wasser sehr wohlriechendes 7
- - Wasser balsamirtes 9
- - Wasser ohne Campher 8
Roß-Artzneyen unterschiedliche 772
Roß so es gedruckt / inwendig auszuheilen 781

Roßmarins Eigenschafft 89
- - zu zeugen im Winter in der Kälte dauern 686
- - Bier zu machen 397
- - Geist oder Essentz 417.418
Ros-Solis von Bingenheim 412
- - de Turia 408.459
- - bald und wohl zu verfertigen/ und zu filtriren 411
- - schön hoch zu färben 412
Rossoly gut zu machen 409.413.414
- - zu machen/welchen man Frangipani nennet 415
Rost-Pulver sonderbares/ benebenst einem sonderbahrem Oel/ vermög dessen man alle ansetzende Rost-Maasen/ an Eisen/ Gewehr und Rüstung vertreiben kan 322
Rost-Pulver/die Waffen und Gewehr von Rost zu bewahren 324
Rost des Eisens ibid.
Rothes Aqua Vitæ sehr köstlich 22
- - Aqua Vitæ 419
- - Muscateller-Wein zu machen 368
- - Katzen zu färben 550
- - und weissen Hippocras zu machen 442
- - Schieß-Pulver 503
- - Dinten zu machen 478.477
- - Rataphagia oder Kirschen-Wasser zu machen 435
- - Wollen schön zu färben 548

Rothen Wein süsse zu machen im Herbst 383
- - Muscateller-Wein zu machen 368
- - Wüllen Garn zu färben 143
- - Fernis 480
- - Grund 465
- - Lippen-Tinctur 150
- - Pomade vor die Lefftzen für das Frauenzimmer 154
- - Farbe die schön zum Angesicht 149
- - Ruhr ein gewisses Stuck dafür 73
- - lauf-Pflaster sehr köstliches 68
- - wohlriechender Schnupff-Toback 147
- - Salbe so den Brand in einer Nacht heylet 217
Röthe der Augen zu vertreiben 193
Röhrleins-Geschwähr zu heilen 47
Ruß gekochten oder Bistre zu machen 315

## S.

Saamen der Fische dergestalten aufzufangen/ daß man solchen hernach auf die 20 Meilwegs darvon bringen und andere Taiche darmit besetzen kan 707
Säcklein wider die rothe Ruhr 76
- - zum Zwang 76
Safftgrün schön zu machen 454
Saffran-gelben Fernis 463
Salbe für das Frauen-Zimmer/ wider die schwartzen / weissen / rothen und grünlechte Flecken des Angesichtes 157
Salbe

Salbe für das Frauen-Zimmer wider den Sonnen-Brand 158
- - zu den Runtzeln im Angesicht 155
- - wider die Sommersprossen 155
- - wider den Brand der Sonnen u. Kälte 155
- - zu aufgerissenen Lippen 156
- - wider die Runtzeln im Angesicht 157
- - sehr herrliche zu allen Wunden insgemein 59
- - für den Brand 51
- - wider die Sommerflecken 178
- - das Gesicht wohlgestalt zu machen 169
- - zum Angesicht und Händen 163
- - wider aufgerissene Hände 252
- - wider die Frantzosen 224
- - für erfrohrne Glieder 222
- - für den Bruch der kleinen Kinder 236
- - für den Brand 217
- - so sehr bewährt und gut für den Brand 235
- - so sich nach der Heylung der Waffen-Salbe die Adern nicht gelencken wollen 36
- - für Rost der Wehr- und Waffen 327
- - für die Pferde zu machen / vor alle Brüche / alle Geschwulst / alle Schläge / alle Bäulen / es seye unter dem Sattel oder anderswo 2c. 779
Sälblein so die Spann-Adern gelencke machet 40
- - wormit das Angesicht schön weiß und zart zu machen 166
Salbey-Wasser sehr herrliches 16
Salbeyes Eigenschafft 95
Salpeter-sieden ausführliche Beschreibung 490

Salpeters Natur 98
- - - aus dem verdorbenen Pulver zu bringen 507
Saltzes Eigenschafft und Tugend 97
Sammet zu waschen daß er gleichsam wieder neu wird 571
Saphier von Himmel-blauer Farbe 243
Saures Trauben-Wasser zu machen 428
Saubörster schön roth zu färben 561
- - gelb / grün oder blau zu färben 511
Schaarbock / ob ihn ein Mensch hat oder nicht / zu probieren 48
Scharlachfarb auf wüllen Tuch 544
Scheidwassers-Gewichte zur Scharlach-Farbe 553
Scheidwasser darinnen das Gold zergehet und das Silber gantz bleibet 260
Schierlings oder Wütterichs Eigenschafft 92
Schlag-Balsam sehr guter 144
Schlag-Wasser auserlesenes zubereiten 1.2
Schlafbringende Krafft / des Solani 77
Schlangen zu fangen oder zu vertreiben 717
- - - daß sie den Gifft verlassen ib.
- - - Biß zu heilen 208
- - - sterbend zu machen 717
- - - und Nattern ohne Schaden anzurühren 717. 721
- - - ohne Schaden anzurühren / und mit den Händen zu fassen 718
- - - Stich und Bisse 718. 719
- - - aus einem Haus zu vertreiben 721
Schlechte gemeine Haar-Puder 140

Schminck-Salbe aus der Meyenbutter für das Frauen-Zimmer 164
Schmaschen und andere rauhe Waar auf mancherley Art zu färben 533
Schlag-Loth zu geschmältzten Dingen 290
Schlag-Loth auf Ungarisch Gold 295
Schreibdinte gut zu machen 450
Sehr köstlicher Wund-Tranck 43
Schöne Blumen so wohl Winters als Sommers-Zeit zu haben 671
Schöne hohe Schmelach- oder Purpurfarb 551
Schön Spanisch leibfarb 554
Schöne Garn-Färberey-kunst 541
Schön Carmesin-roth wüllen Garn 542
- - Pomerantzen-Farb wüllen Garn 442
- - Purpurfarb wüllen Garn 542
- - Veylbrauenes Garn 542
- - Veylblaues Garn 542
- - rothes wüllen Garn 543
- - blaues wüllen Garn 543
- - gelbes wüllen Garn 540
- - goldgelbes wüllen Garn 540
- - leibfarb wüllen Garn 541
- - Kürschner Künste 532
- - purpurfarbes Leder 519
Schöne Töpffer-Glasuren 349
- - weise Glasur auf Kacheln 349. 351
- - Venedisches weisses Glas 349. 350
- - blaues Venedisches Glas 350
- - Goldgelbes Glas 350
Schön blaues Glas 351
- - Blau auf Weis 351

Schön leibfarbes Glaß 352
- - grünes Glaß ibid.
- - Cremoysin-farbes Tuch zu färben 556
- - schwartze Seiden-Farbe/ welche auf Sammet / Seiden und Wüllen/ auch Hüte zu gebrauchen 560
- - Citronen grün wüllen Garn 346
- - dunckel-grün wüllen Garn ibid.
- - Carmesin-roth zu färben 555
- - Beuvret zu der blauen Kippe 557
- - rothe Wollen 545
- - Flüsse und Edelgesteine nachzumachen 341
- - weisse Gold-Farbe 299. 300
- - Gold-Farbe auf guldene Ketten ibid.
- - Handgriff ungeschmeidiges Silber gar schön und geschmeidig zu machen 293
- - Tagus-Fluß 243
- - Chrysolites Fluß ibid.
- - Saphier-Fluß ibid.
Schön lang und Gold-gelbe Haar zu zeugen 131
Schöner Granaten-Fluß 244
- - Secretum die Menschen Haar/ zu schönen weissen Paruquen zu bleichen/ und weiß zu machen 136
- - rothes Siegel-Wax zu machen 183
- - grünes Siegel-Wax zu machen 84
- - Drat-Arbeit 261
- - Secretum das Gold von verguldten Kupfer ohne Guß und ohne Feuer herab zu bringen 269. 274
- - roth-färbige Pfirsing zu zeugen 646
- - Secretum wann ein Gaul rotzig ist 779

Schön

Schön Secretum überaus wohl gefärbten und geschmackten Wein / bey der Presse zu machen 355
- - Helle zur Frantzösischen Gold-Farbe 283
- - Printzen-Gold zu machen 286
- - Zinn-Loth 326
- - Secretum der Pferde zu machen 755
- - Goldgradirung 298
- - Gold-Farbe ibid.
- - Lack-Fernis 461
- - auf guldene Ketten 299. 300
- - weisse Gold-Farbe 300
- - bewährtes Secretum Muscateller-Wein zu machen 367
- - klarer Glaß-Fernis 461
Schmertzen der Augen zu vertreiben 194
Schmertzende Nagel-Geschwär 214
Schminck-Salbe aus der Majen-Butter / für das Frauen-Zimmer 164
Schreiben / daß es niemand lesen kan 484
Schwachen Wurm-stichigen und unfruchtbaren Pflaumen-Bäumen zu helffen 664
Schwachen und zum Verderben geneigten Pfirsing-Baum zu helffen 663
Schwache Wein starck zu machen 360
Schwaches Pulver zu stärcken 493
Schwartzes Wax zu machen 184
- - Einlassen für die Goldschmied 283
- - Seiden fein zu machen 559
- - wohlriechende Seyffe 173
- - Brief mit weisser Schrifft 484
Schwedisch-Brod bachen 600

Schwefels Natur 100
Schwehre unreine / stinckende und verdorbene Weine wieder zu recht zu bringen 360
Schuh-Ahlen auf das beste zu härten 309
Schwindel-Grieben fürtrefflich 588
Scorzoneræ Eigenschafft 93
Schweffel und Kohlen / wie sie zum Pulver machen seyn sollen 497
Schwefel aus dem verdorbenen Pulver zu brinbringen 507
Schwartz Pergament oder Papier zu machen 485
Secretum für das Podagra / so es einem zum ersten mahlen ankommt 525
Secrete Scheidung des Goldes / von dem Silber 264
Secreter Wund-Balsam 117
Secretum wider die Finnen 68
Secretes Oel / so augenblicklich den Zahn-Schmertzen stillet 68
Secretum gewisses / alte Schäden zu heilen 118
- - für das Podagra 212
Seyffe so bewährt / für die Milben im Haar 177
- - so sehr gut / von mancherley Stucken 172
- - Kugel sehr wohlriechende 175. 144
- - wohlriechende zu machen 175
- - fürtreffliche das Angesicht darmit zu waschen 178
Seiden einen guten Geruch zu geben 562
- - und Garn schön weiß zu schweffeln 147
Seigern Wein in acht Tagen hart / frisch und gut zu machen 380

Seigern Wein wieder zu Kräfften zu bringen 385
Sehr stärckende Magen-Grieben 587
Sehr wohlriechendes Engel-Wasser 8
Siegel-Wax grünes zu machen 184
Silber zu verguldten
Silber fein zu brennen 273
Silber und Gold gantz Kupfer-farb zu brennen 273
- - aus dem Cement-Pulver zu bringen 297
- - aus dem Spieß-Glaß zu bringen 274. 276
- - oder weiß Kupfer von einander zu erkennen 260
Silberne Müntze zu zurichten / daß man meinet sie seye nicht gut 272
Silber-Geschmeid schön rein zu machen 267
Silbern Schlag-Loth 284
- - gar schön lind und geschmeidig zu machen 293
- - und guldenen Spitzen ihren Glantz wieder zu geben 266
- - zu verguldten / daß man nicht erquicken darff 253
- - Farbe der Goldschmiede 302
Schnupf-Toback wohlriechende 146. 147. 148
Soldaten so ihnen im Feld ein Wurm in die Ohren gekrochen 735
- - wann sie im Felde die Colic oder Grimmen bekommen / wie ihnen leichtlich zu helffen 733
- - wann sie im Feld die Krätze bekommen / wie solche leichtlich zu vertreiben 733

Soldat so er durch und durch geschossen oder gestossen und man wissen möchte ob er beym Leben bleibe 733
Soldaten so ihnen durch Flüsse die Augen verschwellen 732
Soldat wenn er in der Nacht von einer Spinnen gestochen 45
Soldaten so ihnen vom Gehen die Füsse zwischen den Zähen wund werden 70
Soldaten wenn ihnen mit Schieß-Pulver in das Angesicht geschossen wird 75
So sich eines sticht / hauet oder schneidet und kein Pflaster noch Mittel hat 57
Sonderbahre Vergulдung damit man Augenblicklich vergulden kan 270
Sonderliches Blut-Holtz zur Blutstillung 110
Species zum Schnupf-Taback 143
Spinne so einer im Schlaff zerreibet 45
Spiritus Antipodagricus Certissimus 124
Spongia symphatica 110
Sprissel Stuck-Eisen und Kugel auszuziehen 58
Stärck-Marsellen 587
Stahl-Etzung 313
Stahl und Eisen-Etzung 312
Stahl hart und gut schneidend zu machen 310
Stahl und Eisen auf das härteste zu machen 309. 316
Stahl so er zu hart ist etwas zu entlassen 319
Stahl weich zu machen 318. 319
Stahren auf eine lustige Art zu fangen 75
Stein-Oels Tugenden 252

Stein- und Baum-Marder zu färben 335
Steine welche den Sonnen- und Mondes-Lauf nacharten 247
Stein der ein wunderbare Krafft hat/ das Wasser zu verschlingen 249
Stich-Pflaster herrliches 219
Stuhlgang so man keinen haben kan 212
Süssen Wein zu machen so über ein Jahr beständig bleibet 374. 376. 377
Süsse Wein im Herbste zu machen 369
Sympatetische Zipperleins Cur 210
Syrup zum Trincken zu machen 440

## T.

Trauben Wein lauter zu machen 381
Terra Sigillata 96
Terra Vitrioli rubrá 112
Tinctur von Bleyweiß 161
Toback dessen Nahme und Würckungen 79
Tödtliche Beschaffenheit des Hyasciumi oder Balsam-Krauts 77
Tranck so köstlich für gelieffert Blut im Leibe 220
Trauben biß auf Ostern frisch zu erhalten 689
Trauben wann sie im wachsen verdorren/ wie den Reben zu helffen 636
Trefflich köstliches Pflaster 79
Treffliches Mutter-Pflaster 70
- - Uberschlag so man sich sehr verbrennet hat 70
Triefende Augen der Hunde zu heilen 778

Trinck-Toback der das Haubt stärcket 141
Trisoneth sehr gutes zu machen 605
- - - zu Verhütung vieler Haubt-Kranckheiten 195.196
Trüben Wein lauter zu machen 365
- - dicke / zähe und gebrochene Weine lauter zu machen 360
- - oder mißfarben Wein lauter zu machen 380
Tulipanen ꝛc. die sonsten im Maj blühen / den gantzen Sommer durch alle Monat biß in den October blühend zu haben 685
Türckis Edelgestein wunderbahre Eigenschafft 247
Türckischer Manier den köstlichen Coffee-Tranck zubereiten 625

## U.

UBeraus wohlriechende Kachelreiber 183
Uberschlag so man sich verbrennet hat 70
Veil-Zucker zu machen 600
Veltliner-Wein zu machen 357
Verdorbenem Malvasier zu helffen 359
- - - Muscateller zu helffen 358
- - - Reinfall zu helffen 359
Verguldete Sachen und Arbeiten zu reinigen und auszuputzen 254
Verguldung sonderbahre damit Augenblicklich zu verguldẽ 270.271
Vernagelte Pferde zu heilen 777
Verrostete Waffen und anders zu reinigen 324
Versilberungen so gar schön 257.258.259

Versilberung auf Kupffer und Messing 255
Vertreibung der Gewürm und Ungeziffer von den Blumen 690
Viehe so es verzaubert und verhexet ist 783
Vitrioli Natur 99
Ulmer-Brod zu bachen 599. 606
Unguentum stellatum vel Armar. 103. 105. 106
Unvergleichlich köstlich und geheimer Wund-Balsam 226
Unvergleichlich wohlriechende und Haubtstärckende Haar-Puder 141
Unvergleichliche Härtung zu Neber-Bohrern und andern Waffen 309
Ungarisches Wasser oder Roßmarin-Geist auf das beste zu machen 417
Unfruchtbare alte Teiche wieder dermassen zurecht zu bringen/ daß sie hernach reich und mit Verwunderung Hauffen-weiß Fische hervor bringen 705
Vögel gantz taub zu machen / daß man sie mit den Händen fangen kan 751
Vögel und Endten zu fangen 642. 743
Vogel daß ein jeder auf seinen Herde/ darauf er gefangen worden kommen muß 743
Veyl-Pflantze daß sie alle Farben aller anderer Pflantzen an sich habe 679
Vorbedeutung / woraus ein gutes oder böses Jahr zu erkennen 802
- - - woraus ein gutes fruchtbar Jahr abzunehmen seye 803
- - - woraus ein böß unfruchtbar Jahr abzunehmen 803
Vor-

Vorbedeutung woraus das künfftige Wetter abzunehmen 796
- - des Regens 796
- - der Winde 794
- - des schönen Wetters 793
- - des Hagel-Wetters 794
- - von Donner/Blitz/und Ungewitter 795
- - des Schnee-Wetters 793

## W.

Wachholder-Bier zu machen 308
Wachholder-Geist oder Essen 416
Wachtel und andere Vögel zu fangen 743
Waffen-Salbe 64. 105. 106
Waffen- oder Wund-Salbe damit man einen Verwundeten ohne Pflaster heilen und helffen kan 50
Waffenhärte fürtreffliche 310
Waffen daß sie nicht rosten und den Rost darvon hinweg zu nehmen 326
Waffen und Wehr auf das härteste zu machẽ 326
Waffen und Wehr anzustreichen daß sie nicht rosten 325
Wandläus zu vertreiben 721
Wantzen zu tödten 728
Warm Band für den kalten Brand 221
Wartzen zu vertreiben 211
Warhafftige Linderung für das Zipperlein und Gicht 124
Wasser so das Haupt stärcket 205
- - so das Gesichte schön weiß machet 202
- - das Gesichte zu kühlen u. weiß zu machen 204
- - zu gelb und gallhafften Angesichtern 204. 205

Wasser wider die Sommer-Sprossen im Angesicht 204
- - sehr köstliches / die Schönheit des Gesichts zu unterhalten / so keine Runtzeln wachsen lässet 202
- - fürtreffliches / zur Erhaltung zarter Angesichter 203
- - so den Menschen immerdar junggeschaffen erhält 201
- - wider die Sommer-Flecken und Röthe 204
- - so alle Podagrische Schmertzen augenblicklich stillet 216
- - zur Weichung des Silbers 292
- - von Pimpernüßlein / Pignon und Haselnüssen zu machen 432
- - Probe dardurch zu erfahren / wie viel unter einer silbernen Müntz Kupffer seye 263
- - gesottenes / deren sich das Frauen-Zimmer gemeiniglich zum Trunck bedienet 424 426
- - wann ein Pferd verwundet / geschossen oder verbrandt ist 708
- - sehr köstlich / alle Krebs und faule Schäden darmit zu heilen 65
- - wormit man erquicken kan 253
Weichsel-Pasteten 619
- - braune Wollen zu färben 549
- - weiches Blachmahl 330
Wein-Essenz fürtreffliche / darmit man alle geringe und schlechte Wein auf das beste veredlen und melioniren kan 364

Wein sehr guten bey der Presse zu machen 358
- - die Farbe wieder zu bringen 384
- - daß er sich nicht erreget 382
- - wann er abzulassen ibid.
- - zu erhalten / daß er nicht breche / so lange man ihn halten will ibid.
- - der roth und gefärbt ist / schön und lieblich zu machen 371
- - so nach dem Faß schmecket 383
- - ein gantzes Jahr süß zu behalten 372
- - daß er nimmer breche / oder andere Farbe an sich nehme 380
- - gut und süß bey der Presse zu machen / daß er Most bleibe / biß zur Wein-Lese über das Jahr 374
- - so alt und verdorben / wiederum neu zu machen 479
- - weilen er noch neu / einen schönen Einschlag zugeben / daß er schmecke wie Welscher Wein 372
- - wann sich der gerne verkehret 387
- - gut zu behalten ibid.
- - so nach dem Faß oder etwas schmecket 387
- - der aufgestanden und braußet / wie ihm zu helffen 387
- - fürzukommen / daß er nimmer abfalle und breche 381
- - so der Donner getroffen und verderbt hat wieder gut zu machen 379
- - daß er nicht schwächer wird 386
- - weilen er neue / zu machen / daß er schmecke wie ein Welscher Wein ibid.

Wein zu erkennen und zu kauffen 386
- - der lind/ frisch zu machen 387
- - so seiger/ wieder zu Kräfften zu bringen 385
- - der essigeint oder anzickt ibid.
- - so zähe/ daß er frisch werde 389
- - der aufstehet ibid.
- - der keine Farb/ und wie Wasser wäre ibid.
- - der einen üblen Geschmack hat ibid.
- - Einschläge gut zu machen 389. 390. 391
Wein-Rauten-Wasser sehr köstlich zu destilliren 14
Weinstein-Oel gut zu machen 232
Wehetagen der Augen zu vertreiben 193
Weich Eisen über die massen hart zu machen 319
- - Neapolitanische Seyffe 174
Weihen lebendig zu fangen 784
Weisse wohlriechende Seyffe 171
- - Zucker-Negelein zu machen 583
- - fürtreffliche Bisam-Seyffe 169
Wermuths Eigenschafft und Tugend 90
Wermuthwein köstlich zu machen 362. 363
Wildfleisch in Wunden zu vertreiben 60
Wind-Salbe 239
Winters-Zeit frische Blumen zu haben 673
Wolf zum Stand oder Geschoß zu bringen 741
Wolfs-Kugeln zu machen
Wohlriechende Bart-Seyffe 171
- - Damascener-Seyffe 170
- - - - Bisam-Seyffe 172
- - Rosen-Seyffe 173
- - und Ceßr[illegible]he Seyffe ibid.

Wohlriechende Seyffen zu machen 175
- - Seyffen-Kugeln 173.174.175
- - Bisam-Apfel 189
- - Bisam-Aepfel für hohe Personen 188
- - Kachel-Reiber 182
- - Rauch-Kertzlein 180.181
- - Pomade für das Frauen-Zimmer 154
- - Hand-Pulver zu schönen weissen und zarten Händen 151.152
- - kostbare Seyffen 144
- - Pulver zu wohlreichenden Säcklein ibid.
- - Haupt-stärckende Haar-Puder 137.141 142
- - Zahn-Pulver 146
- - Schnupf-Toback ibid.
- - Benzoe Spiritus 150
- - Krafft-Wasser zum innerlichen Gebrauch 10
- - Anstreich-Wasser 13
- - Wasser für grosse Herren und Frauen-Zimmer 12
- - köstliches Fluß-Wasser 11
- - Engel-Wasser 89
- - Blumen-Oel zu machen 230
- - Balsam-Wasser/aliàs Aqua de Cypro genannt 200
- - Bisam Zeltlein zum Räuchern 185
- - Oel aus allerley wohlriechenden Kräutern zu machen 231
- - Wachholder-Oel gar leicht zu machen 230
Wolle Veyl-braun zu färben 549
- - Gold-farb zu färben ibid.

Wolle

Wolle schwartz zu färben 549
Wund-Balsam zu allen Wunden / selbige bald zu heilen 239
Wunden / wann sie nicht einschrötig in 24. Stunden zu heilen 39
- - hefftiges bluten zu stillen 239
- - frisch zu machen / daß man keine Narben siehet 3
- - frisch zu hefften / ohne Verletzung des Fleisches 44
Wunderbare Podagra- oder Zipperleins-Cur 209
- - Gelbsuchts Cur 210
- - Zahn-Schmertzen Cur ibid.
- - Cur für die Wassersucht
- - Cur der entzündeten rothen Augen 211
- - und herrliches Stich-Pflaster 219
- - Blutstillung Borelli 121
- - Mittel wider den Husten 238
- - Krätz-Cur ibid.
- - Fall-Tranck 28
- - Mittel / alle grosse Wunden ohne einiges Hefften in kurtzer Zeit zu heilen 39
Wund-Balsam sehr köstlich 215.216
Wundöl 216
Wund-Tranck / so sehr köstlich 41.42.43
- - Paracelsi 40
- - zu den Haupt-Wunden 26.41
- - zu allen Schäden 41
- - wann geronnen Blut im Leibe ist 26
- - so auf alle Glieder gerichtet / und von Grund aus heilet 27

Wund-Tranck eiserne bleyerne Kugel / und zer-
- - knirschte Bein auszutreiben 44
- - der überaus sonderbar gut 29
- - der von Grund aus heilet / und die Schmertzen stillet ibid.
Wund-Wasser / so fürtrefflich 44
Wurm / am Finger zu tödten 274

## Z.

ZAhn-Schmertzen augenblicklich zu stillen 68
Zahn-Pulver wohlriechendes 146.179
Zeichen darbey man spühren kan / wann man des Holtz-Trancks genug gebrauchet 228
Zerbrochenen Ducaten oder Gold-Gulden zu löthen 296
Zibeth-Seyffe sehr gut 171
Zibeben-Pasteten 619
Ziegelsteinöl fürtreffliches / für das Podagra und zu den erlahmten Gliedern 126
Zieh-Farbe der Gold-Arbeiter 297
Zimmets Beschreibung und Eigenschafft 100
- - Geist oder Essentz / zu allerley Aqua Vitæ und Rossoly zu bereiten 416
- - Wasser gut zu sieden 433
- - Wasser auf Frantzösische Art / zu Kühl-Getränncken / wie Limonade zu machen 427
Zimliche grosse und starcke Bäume am füglichsten und bequemste zu versetzen 660
Zinn so dünn zu giessen / als man selber will 328
Zinn-Löth ibid.
- - Löthung geschwinde ibid.

Zinn-

Zinn-Löthung geschwinde und curiose 329
Zipperleins wunderbahre Cura 209
- - so es einer verspühret / wie solchem vorzukommen 237
Zucker-Brod gutes zu bachen 598
- - grosses zu bachen. 590
- - auf Piemontesische Art 589
- - auf Savoyische Art 589
- - zum Trunck zu bachen ibid.
- - kleines zu bachen 590
- - Blätzlein zu machen 606
- - Lebkuchen zu machen 604
Zwang ein gut Säcklein dafür 76
Zwetschgen-Latwerge für den Durst ibid.
Zwo Hennen auf zweyen Fingern bey Nachts-Zeit in eine Stuben zu tragen 757

E N D E.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Schockolade zu machen.

nim Caccus kerner brenne solche recht braun
stose solche nachmahls 5 stunde wohl durch ein
ander in einem kupfernen Mörsel, daß sie
zu einem brey werde, nachmahls nim auf Venille
zu einem pfund Caccus kerner und zu
einer Venille thue so viel zucker stose
solche appart in einem kupfern Mörsel
gantz klein, nachdem menge solches
wohl durch ein ander, nim darnach zu
einem pfund Caccus kerner etwas wenig
über ein ½ pfund zucker darzu, her-
nach laße solches stehe ~~bis es ein wenig~~
~~harte wird~~ giese es in eine forme und
laß es so lange stehe biß es harte wird
so ist die Schockolade fertig.

Arthur Blank
Nicolas Blank
Fried Blank
Nim Blank
Eckard Blank

Arthur Blaul
Spedition-Verzollungen
Furth i. Wald

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neueröffneter Curioser Schatz-Kasten, Welcher Mit allerhand fürtrefflich- und bewährten, der Natur und Kunst, auch Medicinisch- und Chirurgischen Secreten ... angefüllet und hervor gethan, in einem gantz neu heraus gegebenen Artzney-, Kunst-, Haus- und Wunder-Buch Ein Werck Welches also ausgearbeitet, das jedermänniglich-, wes Standes, Dignität, Profession,

Nürnberg 1706

M.med. 1236 e
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10289717-0
VD18 11595752